
Домашние
соленья,
варенья
и
маринады





алма-ата

1977



**Книга о том,
как хранить.
правильно
засолить
овощи,
приготовить
маринады,
насушить
овощи и фрукты,
приготовить
компоты,
соки, напитки**

И. Н. РАЩЕНКО

Домашние соленья, варенья и маринады

Для молодой хозяйки села



ИЗДАТЕЛЬСТВО «КАЙНАР» 1977

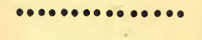
6П8.6
Р28

Ращенко И. Н.
Р28 Домашние соленья, варенья и маринады. Изд. 5-е, Алма-Ата, «Кайнар», 1977. 222 с.

Как показывает название данной книги, она рассчитана на самый широкий круг читателей. Много деловых советов найдет в ней не только молодая, но и опытная хозяйка, заботящаяся о том, чтобы в семье круглый год подавались к столу вкусные, питательные овощные и фруктовые блюда.

Под редакцией (на общественных началах) кандидата сельскохозяйственных наук Н. П. Пущина.

$Р\frac{32103-033}{403(07)-77}$ ДП—77



ЗАГОТАВЛИВАЙТЕ ОВОЩИ И ФРУКТЫ ВПРОК!

Соленые и маринованные овощи играют большую роль в питании человека. Это ценные продукты, содержащие много витаминов, разнообразящие и обогащающие нашу пищу. Пожалуй, ни один стол, а тем более праздничный, не обходится без соленых или маринованных огурцов и помидоров, без квашеной капусты и различных овощных приправ. Даже отлично приготовленные мясные и рыбные блюда во многом проигрывают, если к ним не подаются соленья и овощные приправы. Только широкое использование овощей и фруктов в зимнее время делает наше питание полноценным.

Мало того, соленья и маринады — прекрасные закуски, возбуждающие аппетит. Великий физиолог И. П. Павлов говорил, что нормальная и полезная еда — это еда с аппетитом, еда с удовольствием. Этой цели и служат во многом соленья и маринады. Благодаря своим специфическим свойствам они способствуют лучшему пищеварению.

Наша пищевая промышленность производит разнообразные консервированные соленые и маринованные овощи. Выпуск их с каждым годом увеличивается. Однако наряду с потреблением продуктов фабричного производства домашнее приготовление солений и маринадов остается и еще долгое время будет оставаться необходимым. Этому способствует все возрастающее производство овощей.

Не менее распространено и домашнее приготовление варений. Это самый удобный и надежный способ сохранения плодов и ягод в зимнее время. Большое содержание сахара делает варенье ценным пищевым и диетическим продуктом.

Осень — пора заготовки впрок овощей и плодов. Это самое хлопотливое время для тех, кто собирается обеспечить себя на зиму соленьями, вареньями и маринадами. Здесь надо о многом подумать, многое предусмотреть. Надо позаботиться о подготовке бочек и стеклянной посуды, приобрести необходимый инвентарь, закупить нужные

специи, подготовить для хранения солений погреб, кладовые и т. п.

Многие из вас, женщины, особенно молодые хозяйки, имеют мало практических знаний о том, как надо заготавливать овощи, плоды и грибы. Предлагаемая книга поможет вам в этом. В ней вы найдете ответы на многие вопросы, связанные с сушкой овощей, приготовлением солений, варений и маринадов, познакомитесь с новыми рецептами засолки, квашения и приготовления приправ, заготовки грибов.

ЗНАЧЕНИЕ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ В ПИТАНИИ

В плодах, овощах, ягодах и грибах содержатся необходимые для питания человека вещества — белки, жиры и углеводы. Плоды и овощи являются важным источником углеводов, в них много минеральных веществ и витаминов.

Витамины необходимы человеку. Отсутствие или недостаточное содержание витаминов в пище может вызвать различные болезненные явления. Недостаток витамина С способствует заболеванию цингой, недостаток витамина Д — рахитом; куриная слепота, замедление роста, сла-

● *Во время варки овощей значительная часть питательных веществ переходит в воду. Используйте овощные отвары для приготовления супов и соусов.*

● *Для дезинфекции бочки можно окуривать серой: горящую серу накрывают бочкой на 25—20 минут. Расход серы—7—8 граммов на 100-литровую бочку.*

● *Стеклянные банки не выдерживают резких колебаний температуры, поэтому нагревать и охлаждать их следует постепенно. Горячий продукт надо расфасовывать в подогретые банки.*

● *Машинку для закатки банок после окончания работы надо тщательно промыть и смазать вазелином (можно тавотом). При хорошем уходе*

бость — результат недостатка витамина А и т. д. Витамины образуются в растениях и поступают в организм человека в основном с пищей растительного происхождения.

Пищевая ценность овощей и плодов определяется их химическим составом, хотя по калорийности они уступают (за немногим исключением) зерновым продуктам, жирам и мясу.

Вкусовое значение овощей, плодов и ягод обусловливается комплексом таких химических веществ, как кислоты, сахара, ароматические, дубильные вещества и эфирные масла.

Овощи и плоды, как показали исследования академика И. П. Павлова, благотворно влияют на работу пищеварительных желез. Они усиливают отделение слюны, желудочного сока; растительная клетчатка способствует улучшению деятельности кишечника.

Обеспечение человека здоровой пищей — очень важная проблема. Особое внимание следует обратить на содержание в ней витаминов и микроэлементов.

Микроэлементы не только входят в состав организма человека, но и принимают деятельное участие в образовании важных для жизни веществ. Чтобы удовлетворить потребность организма в том или ином микроэлементе, надо знать состав пищи растительного происхождения. Известно, что в соке моркови, яблок, груш, мандаринов, абрикосов на 1 килограмм сухого вещества приходится 2—10 миллиграммов микроэлементов: в капусте, картофеле, лимонном и апельсиновом соке — от 10 до 50 миллиграм-



машинка может служить много лет без замены ролика.

● *Стерилизация не должна быть очень продолжительной, так как фрукты и овощи могут развариться и потерять привлекательный вид и приятный вкус.*

● *Увядшую зелень можно освежить, если ее положить на один час в холодную воду, к которой прибавлена столовая ложка уксуса (на один килограмм овощей).*

● *Зелень петрушки, укропа, сельдерея и зеленый лук (перо) можно сохранить свежими в течение нескольких дней, если их тщательно промыть, хорошенько стряхнуть, завернуть в пергаментную бумагу, смочить холодной водой и хранить в холодном шкафу.*

мов, а в помидорах, тыкве, столовой свекле — от 50 до 100 миллиграммов. Более 100 миллиграммов микроэлементов содержат лук, салат и особенно богаты микроэлементами грибы.

Каждая хозяйка должна внедрять в практику домашней переработки плодов, ягод и грибов научно обоснованные и прогрессивные методы и приемы приготовления разнообразных полноценных продуктов.

Фрукты и ягоды можно использовать для приготовления киселей, компотов, различных других, чаще всего сладких, блюд. Овощи идут на приготовление солений, квашений, маринадов, пюре, соусов и других продуктов питания.

Овощи используют в пищу в вареном, а некоторые и в сыром виде, что очень полезно для организма.

Большую ценность для питания представляют сушеные, а также консервированные овощи и плоды.

Свежие плоды следует употреблять в пищу зрелыми. Перезрелые плоды из-за содержания в них некоторого количества метилового спирта (продукт гидролиза пектина) могут оказаться вредными для здоровья. Недозрелые плоды тверды и невкусны, поэтому их лучше употреблять в вареном виде. Гнилые плоды вредны для организма, так как могут вызвать сильные расстройства желудочно-кишечного тракта и даже тяжелые отравления.





Посуда, инвентарь



ДЕРЕВЯННАЯ И СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

Бочки и кадки — наиболее удобная емкая тара для засолки, квашения и маринования овощей, а также плодов. Перед засолкой их можно использовать для мойки и вымачивания сырья. Пригодны бочки и кадки из дуба, бука, березы, осины и липы. В зависимости от длительности хранения, а также от сроков потребления солений выбирают тот или иной вид деревянной тары. Например, если рассчитывают приступить к использованию солений в конце зимы, то берут бочки, которые имеют дно с отверстием. Если же соленья предполагается использовать сразу после того, как они созреют, засолку лучше производить в кадках, не имеющих верхнего дна.

Самые общепотребительные емкости бочек и кадок для солений и квашений в домашних условиях — от 2 до 20 ведер, то есть на 15—150 литров.

Новые и бывшие в употреблении бочки надо хорошо проверить, насколько они пригодны для засола. Для солений, квашений и маринадов не следует использовать бочки, изготовленные из пород дерева с неуничтожающимся запахом, а также бочки, в которых хранились нефтепродукты, рыба, химикаты и другие пахучие, а тем более ядовитые вещества. Очень хороши для замочки яблок бочки из-под меда.

При использовании новых дубовых бочек следует предварительно удалить из их древесины дубильные вещества, оказывающие отрицательное влияние на качество и вкус готовой продукции. Для этого их нужно обязательно вымачивать в течение двух-трех недель. Воду в бочках надо менять каждые три дня. Конец вымачивания определяют по цвету воды. Если она перестала окрашиваться, значит, все дубильные вещества удалены из дерева.

Можно поступить и так. Заполнить бочку кипятком, в который положить кальцинированную соду (стиральную) из расчета 2,5 грамма на литр емкости. Воду в бочке надо хорошенько взболтать, чтобы лучше растворились дубильные вещества. При таком способе время вымачивания сокращается до 10 минут. После этого бочку многократно

промывают холодной водой до тех пор, пока она не перестанет окрашиваться.

Бочки из-под солений прежде всего проверьте, не имеют ли они нежелательного запаха, исправны ли. Затем удалите из них грязь и замочите в растворе хлорной извести (0,5 килограмма на ведро воды) на 1 час. Дальнейшая обработка такая же, как и новых бочек.

После такой обработки бочки моют горячей водой, пользуясь при этом проволочными щетками.

Все начисто вымытые бочки обязательно ошпаривают кипятком. Для этого в бочку вливают два — четыре ведра кипятка, в который добавляют можжевельник, мяту или хорошее луговое сено (около килограмма). Бочку или кадку закрывают мешком и оставляют до полного остывания воды. Затем стенки и дно бочки снова хорошо промывают.

На мытье и пропаривание бочек необходимо обратить самое серьезное внимание. Дело в том, что небрежно вымытая и непропаренная тара может послужить причиной порчи солений.

Многие хозяйки покрывают бочки изнутри парафином. Делается это для того, чтобы закупорить поры дерева, от которого соленья могут приобрести нежелательный запах, и чтобы устранить течь. Парафин расплавляют и при помощи щетки или тряпки наносят его на внутреннюю поверхность хорошо просушенной бочки. Для лучшей со-



Лохань для мойки и замачивания овощей, плодов и грибов

Овощи можно солить в таких цементированных ямах, устраиваемых в погребах, сараях или под навесом

хранности деревянную тару надо снаружи покрыть краской, а дно просмолить.

Цементированные резервуары. Засолить овощи и заквасить капусту можно не только в кадках, но и в специальных резервуарах, сделанных из кирпича или бетона в погребах.

Устройство цементированных резервуаров простое. В погребе выкапывают яму, дно и стенки которой выкладывают кирпичом так, чтобы они возвышались над полом на 50 сантиметров. Кладку ведут в один кирпич на цементном растворе. Затем дно и стены штукатурят и сверху железнят цементом. Дно делают закругленным. Стены ямы можно сделать и бетонные. Бетонный резервуар также штукатурят и железнят.

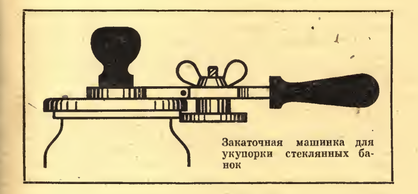
Размеры ямы произвольные, в зависимости от площади погреба и количества овощей, идущих в засолку. Сверху яму закрывают деревянной крышкой. Перед засолкой или квашением резервуар моют, высушивают, а затем покрывают парафином. Раньше для этих целей рекомендовали также гудрон и битум. В настоящее время использование гудрона и битума категорически запрещено Министерством здравоохранения СССР.

Банки, бутыли, бутылки. В домашних условиях стеклянная посуда очень широко используется для различных видов консервирования, начиная от засолки огурцов и кончая приготовлением пюре и соков.

Для засолки и маринования огурцов, помидоров, свеклы и других овощей можно с успехом использовать бутыли емкостью от 3 до 15 литров. Из-за хрупкости они требуют осторожного обращения и мягкой упаковки. Укупоривают их корковыми, деревянными, резиновыми пробками или капроновыми крышками.

Чаще всего используют стеклянные банки различной емкости. Они бывают двух видов: банки, в которых корпус и крышка сделаны из стекла, и банки, в которых корпус стеклянный, а крышка металлическая.

Банки со стеклянной крышкой изготовляются из толстого стекла. На толстый отшлифованный край их кладется плоское резиновое кольцо с небольшим выступом, служащим для открывания банки. На кольцо одевается стеклянная крышка. Чтобы открыть такую банку, надо потянуть за выступ резинового кольца.


Закаточная машинка для укупорки стеклянных банок

Банки с железными крышками используются в консервной промышленности, но они с успехом могут быть применены и в домашних условиях. Имеется целый ассортимент таких банок.

Больше всего распространены банки, в которых между корпусом и крышкой помещается резиновая прокладка, благодаря которой крышка плотно охватывает своим кольцеобразным расширением бортик стеклянного корпуса, надежно герметизируя продукцию.

В домашних условиях банки закатывают ручной закаточной машинкой, которую можно приобрести в хозяйственном магазине. Пользуются ею следующим образом. Банку ставят на стол, накладывают на нее крышку с резиновым кольцом, затем устанавливают закаточную машинку, прижимая ее к крышке ладонью левой руки. Правой рукой медленно поворачивают рукоятку с роликом. Ролик, скользя по краю крышки, прижимает ее к банке. За два-три таких прохода крышка плотно прикатывается по окружности банки.

Имеются также банки с навинчивающимися крышками. В них тоже имеется резиновая прокладка между корпусом и крышкой.

Чаще всего используются стеклянные банки таких размеров: 1 литр, 0,5 литра, 0,35 литра.

В настоящее время промышленностью выпускаются стеклянные банки специально для домашнего консервирования. Эти банки закрываются стеклянными крышками. Для герметичности используется резиновое кольцо. Такие

банки не требуют закатки. После стерилизации их закрывают пробкой и охлаждают.

Для хранения таких продуктов, как шпинат-пюре, соусы и пр., могут быть использованы бутылки с широким горлом, для соусов — бутылочки емкостью 0,25 литра, для сока — 0,25 и 0,5 литра, а также обычные винные и пивные бутылки.

Подготовка новой и бывшей в употреблении стеклянной посуды имеет свои особенности. Новые бутыли, банки и бутылки обрабатывают раствором хлорной извести в течение 10 минут при температуре 40—45 градусов. Для этого сначала готовят раствор хлорной извести (0,5 килограмма извести на ведро воды), дают ему отстояться в течение 24 часов, затем сливают жидкость с осадка, разбавляют ее водой в соотношении 1:100 и нагревают до 45 градусов.

После обработки посуды хлорной известью надо вымыть ее в воде с помощью щетки (снаружи) и ершом (внутри), затем ополоснуть сначала теплой (60—65 градусов), а потом горячей (80—95 градусов) водой.

Бывшую в употреблении посуду надо сначала обработать 3-процентным раствором кальцинированной соды (300 граммов соды на ведро воды), а затем мыть так же, как и новую посуду.

Жестяные и стеклянные крышки моют и несколько минут кипятят в воде.

Для хранения цукатов, сухофруктов, сухих овощей широко применяются бумажные мешки, которые готовятся из так называемой крафт-бумаги.

Преимуществом бумажных мешков является их дешевизна. Кроме того, они отличаются высокой гигиеничностью. Многие продукты для предохранения от влаги можно хранить в водонепроницаемых полиэтиленовых или целлофановых мешочках.

ИНВЕНТАРЬ

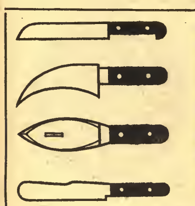
Чтобы приготовить вкусные соленья, маринады и варенья, надо точно выполнять рецептуру, закладывать овощи, плоды и специи по весу, соблюдать температурный режим и т. д. Для этого необходимо иметь измерительные приборы.

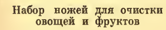


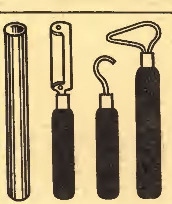
Шумовка и дуршлаги



Латунные тазы для варки варенья







Этими приспособлениями легко удалять косточки и сердцевины плодов, а ножом (второй слева) — снимать кожицу

Набор ножей для очистки овощей и фруктов

Шинковка

Протирочное сито



Такую деревянную решетку кладут на дно кастрюли, в которой будут производить стерилизацию



Ложечкообразный нож

Взвешивание продуктов лучше всего производить на настольных весах типа «Беранже» или на циферблатных весах. К ним надо иметь набор разновесов.

Можно пользоваться и объемными измерениями. Приводим вес некоторых продуктов в разных мерах емкости (в граммах).

Меры емкости \ Продукты, г	Сахар-песок	Соль	Уксус	Лимонная кислота	Горчица, корица и имбирь
Литровая банка	800	1300	1000	—	—
Полулитровая банка	400	650	500	—	—
Стакан тонкий (250 г)	200	325	250	—	—
Стакан граненый (200 г)	160	260	200	—	—
Столовая ложка	25	30	15	20	—
Чайная ложка	10	10	5	10	2

Для контроля температуры, которую надо строго соблюдать при подготовке сырья, пользуются термометром в деревянной оправе.

Время бланширования (обваривания кипятком), стерилизации и пастеризации удобно контролировать песочными часами, рассчитанными на определенное время,—3, 5, 10, 15, 20 минут.

Чтобы не ошибиться в отмеривании небольших порций растворов кислот, необходим мерный цилиндр или мензурка на 100 миллилитров.

Из вспомогательной посуды нужны большие кастрюли для бланширования и высокие кастрюли или баки для стерилизации. Необходимо также приобрести корзинку для

бланширования в соответствии с размерами кастрюли. Для варки варенья надо иметь латунный или алюминиевый таз.

У каждой хозяйки должен быть набор кухонных ложек (половники, шумовки), ножей и трубочки для удаления косточек из плодов.

Необходимы и протирочные приспособления — дуршлаг, терки для овощей, мясорубка.





Подготовка овощей, фруктов, ягод и специй

●●●●●●●●●●●●●●●

ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ

К числу подготовительных работ относятся мойка, сортировка, очистка, окуривание, бланширование и др. Каждая из этих работ играет свою роль в приготовлении домашних солений, варений и маринадов. Зачастую неудачи происходят из-за несоблюдения правил подготовки овощей и фруктов. Поэтому на качество этих работ надо обращать самое серьезное внимание.

Мойка

Тщательная мойка — необходимое условие правильной переработки плодов, ягод и овощей. Она позволяет удалить с них землю, песок и частично микроорганизмы, которые находятся на поверхности плодов. Кроме того, возможно, что плоды и овощи опрыскивались различными ядохимикатами в борьбе с болезнями и вредителями растений. Для удаления ядохимикатов плоды надо мыть особенно тщательно.

В домашних условиях плоды и овощи можно мыть в кадке, ванне, корыте, ведре, в которых часто меняется вода. Удобно мыть плоды и овощи, погружая корзину с ними в воду, или под краном.

После мойки плоды и овощи значительно теряют способность сохраняться длительное время, так как их кожица частично повреждается. Поэтому вымытые плоды и овощи надо немедленно очистить, измельчить и пустить в дальнейшую переработку.

Сортировка

От того, насколько тщательно проводится сортировка плодов и овощей, во многом зависит качество солений, варений и маринадов. Нельзя добиться хорошего качества этих продуктов, если использовать битые, мятые, загнившие или подмороженные плоды. Они обязательно должны

быть удалены при сортировке. В дело должны идти только свежие, здоровые, правильной формы плоды.

Различают сортировку по качеству и размерам.

Цель сортировки по качеству — отбраковать гнилые плоды и овощи, с механическими повреждениями, перезрелые, недозрелые и с другими дефектами.

Во многих случаях требуется, чтобы овощи или плоды были примерно одного размера. Это необходимо при засолке помидоров, огурцов, при мариновании яблок, груш и т. д. Плоды сортируют на крупные, средние и мелкие.

Очистка

Цель очистки — удалить с плодов и овощей малосъедобную или несъедобную часть. Очищенные плоды быстрее испаряют влагу в процессе сушки и имеют более привлекательный вид.

Обязательной очистке подлежат все корнеплоды, капуста, лук, чеснок. Предварительная очистка корнеплодов заключается в срезании верхних зеленых частей, имеющих твердые безвкусные ткани, тонких нижних и боковых корешков. Затем надо удалить загнившие части плодов и вторично вымыть их.

Лук очищают, срезая верхнюю и нижнюю части луковицы и снимая жесткие чешуи.

У капусты прежде всего отделяют ножом зеленые листья и выступающую часть кочерыги. Освобожденный от зеленых листьев кочан капусты надо разрубить на две половинки и из каждой из них удалить (вырезать ножом) кочерыгу.

При очистке капусты следует проверить, не поражена ли она капустной гусеницей, которая большей частью находится под наружными листьями. Кочаны, поврежденные гусеницей, нужно особенно тщательно очищать от верхних листьев. Зеленый горошек надо лущить (отделить зерно от створок).

Очистку яблок от кожицы и семенных камер производят вручную при помощи специального ножа.

Учитывая, что на воздухе очищенные овощи быстро темнеют, нельзя их оставлять не залитыми водой.

Измельчение и протирание

Для приготовления сухих овощей и фруктов, фаршей, компотов и т. п. плоды измельчают. В зависимости от того, для каких целей будут использованы те или иные овощи и фрукты, применяют различные способы их измельчения. Так, например, для получения пюре из сушеных овощей их измельчают в виде хлопьев, для приготовления супов, борщей и щей — в виде стружки или пластинок. Корнеплоды измельчают только в виде стружки или пластинок, лук — исключительно в виде пластинок. Капусту лучше всего измельчать на шинковке, но можно резать и ножом.

Зелень овощных культур тоже измельчают различно. Так, ревень для сушки нарезают ломтиками, укроп — черенками, стручки гороха — ломтиками. Цветную капусту вначале режут на отдельные соцветия, а затем — на половинки.

Яблоки, груши режут на дольки.

Плоды косточковых культур разрезают на половинки, а иногда — на кружки или дольки. Из вишен часто удаляют косточки.

В процессе переработки плодов и овощей их нередко приходится протирать через сито или проволочную сетку.

Бланширование

Бланширование (от французского слова бланшир, что значит белить, отбеливать) — одна из наиболее ответственных операций при подготовке овощей и плодов к переработке. Она заключается в том, что овощи или фрукты ошпаривают кипятком или кипятят в течение нескольких минут в воде или в солевом растворе с добавлением лимонной кислоты. Некоторые овощи бланшируют до полной готовности (свекла, морковь), то есть попросту варят их. От того, насколько правильно проведено бланширование, во многом зависят качество продукта и размеры потерь.

При бланшировании сохраняется натуральный цвет овощей и плодов, они плотнее укладываются в банки, повышается сохранность консервов и т. д. Степень нагревания зависит от плодоовощного сырья и назначения бланшировки.


Так бланшируют плоды, овощи и грибы

Овощи, предназначенные для бланширования, укладывают в корзинку (лозяную, проволочную) или нитяную сетку и погружают в кипящую воду. При погружении холодных овощей температура горячей воды падает, и, чтобы быстрее довести ее до точки кипения, необходимо усилить огонь.

Время бланширования надо точно соблюдать, так как передержанные в кипятке овощи быстро развариваются, вкусовые качества их ухудшаются, а недодержанные впоследствии темнеют.

Охлаждают бланшированные овощи, погружая корзинку с ними в холодную воду. Совершенно недопустимо охлаждать их, ополаскивая из ведра или водопроводного крана. В этом случае охлаждение овощей происходит неравномерно, кроме того, из них больше вымывается питательных веществ.

Некоторые виды сырья можно консервировать и без бланширования. Так, например, компоты, приготовленные без бланширования фруктов, получаются значительно лучшего вкуса.

Окуривание

Окуривание серой производят главным образом при сушке овощей и фруктов. Благодаря окуриванию овощи и фрукты во время сушки не темнеют и в готовом виде имеют натуральный цвет свежих плодов.

Окуривать плоды можно в специальной камере или в ящике на свежем воздухе. Для сгорания серы устраивают

на противне очаг, в котором хорошо горит древесный уголь. На него кладут необходимое количество серы (кусочками). Противень ставят в камеру или под плотно сбитый перевернутый ящик, куда предварительно помещают плоды.

Сернистый газ сильно ядовит, поэтому обращаться с ним нужно очень осторожно.

Обжаривание в масле

Обжаривание в масле делается для того, чтобы уплотнить продукт путем удаления из него влаги и придать ему большую стойкость при обработке; при этом питательность продукта повышается, ему придается специфический приятный вкус и аромат, прекращается деятельность ферментов и микроорганизмов.

Баклажаны, кабачки, зеленые помидоры, корнеплоды и лук, предназначенные для консервирования, обжаривают в горячем растительном масле.

Температура, при которой ведут процесс обжаривания, должна быть такой, чтобы испарение влаги с поверхности несколько опережало поступление ее из внутренних слоев в наружные. В этом случае наружная ткань к концу обжаривания подсыхает, образуя корочку. Происходящее разрушение углеводов (карамелизация) придает овощам и плодам золотистый оттенок, приятный вкус и аромат.

При пониженной температуре обжарки продукт получается рыхлым, без корочки, с плохим вкусом, при излишне высокой температуре — поверхность продукта начинает обугливаться, в то время как внутренние слои остаются еще сырыми.

Температура кипящего масла в момент загрузки холодных овощей резко падает. Поэтому начальный период обжарки проходит при сравнительно низких температурах: к концу процесса температура масла значительно повышается. Продолжительность обжарки зависит от вида и размера кусков нарезанных овощей, количества удаляемой влаги, температуры масла, в котором находится обжариваемое сырье. Обычно продолжительность обжаривания овощей колеблется от 5 до 20 минут.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Стерилизацией называют термическую обработку какого-нибудь продукта, например консервов в банках, после которой в них достигается полное уничтожение всех микроорганизмов.

Абсолютно стерильные консервы можно получить в большинстве случаев только при высоких температурах, достигающих 180 градусов. В домашних условиях стерилизацию проводят в кипящей воде, то есть при температуре 100 градусов. Такая обработка не может полностью уничтожить все микроорганизмы, находящиеся в консервах. Следовательно, остатки микроорганизмов (споры) законсервированного продукта должны быть поставлены в такие неблагоприятные условия, при которых они не могли бы развиваться и вызвать порчу консервов. Для этого необходимы отсутствие кислорода, соответствующая кислотность, герметичность тары, малая концентрация микроорганизмов.

В практике мы встречаем следующие основные методы стерилизации: пастеризацию (по фамилии французского ученого Л. Пастера), тиндализацию и собственно стерилизацию.

Пастеризацией называется тепловая обработка пищевых продуктов, при которой уничтожаются главным образом вегетативные формы микроорганизмов. Температура пастеризации ниже 100 градусов, обычно от 65 до 85. Такой режим вполне возможно создать в домашних условиях. Пастеризация применяется в тех случаях, когда не предусматривается длительное хранение консервированных овощей и плодов.

Производится она так: наполненные на 1,5—2 сантиметра ниже верхнего края и закупоренные жестяными крышками стеклянные банки проверяют на герметичность. Для этого банки помещают в кастрюлю и заливают водой немного выше уровня крышки. Кастрюлю ставят на огонь и нагревают. Если банки закупорены негерметично, то из-под крышки будут выходить пузырьки воздуха. Такие банки надо вынуть, вторично закатать и поставить пастеризовать. При достижении нужной температуры огонь убавляют, чтобы температура поддерживалась на одном уровне.

Продолжительность пастеризации зависит от температуры подготовленного к пастеризации продукта и величины банки. Чем выше температура, тем меньше времени нужно нагревать продукт, и наоборот. Обычно продолжительность пастеризации колеблется от 10 до 60 минут. Надо, однако, помнить, что при пастеризации далеко не все микроорганизмы, находящиеся в плодах, погибают. Поэтому пастеризованные овощи и фрукты рекомендуется хранить на холоде при температуре от 0 до 12 градусов тепла.

Тиндализацией, или дробной пастеризацией, называется такая тепловая обработка, при которой продукты в перерыве между отдельными этапами нагревания выдерживаются в обычных условиях (оптимальных) для прорастания спор в вегетативные формы. Тепловую обработку повторяют два-три раза, пока не уничтожится вся микрофлора. Проводится она, как и пастеризация, при тех же температурных условиях. Например, консервы подвергают тиндализации так: нагревают до 80 градусов и держат при этой температуре 35 минут, затем охлаждают и хранят при 20 градусах 24 часа. Этот процесс повторяется три раза. За период, когда продукт стоит при 20 градусах, находящиеся в нем споры прорастают в вегетативные формы, а последующим нагревом уничтожаются.

Стерилизация применяется для получения стойких в хранении консервированных овощей и фруктов. Проводят ее так. На дно бака или большой кастрюли укладывают

● ●

● *Черных пятен на картофеле не будет, если в кипящую воду добавить несколько капель уксуса. При этом у картофеля никакого привкуса не остается.*

МОРКОВЬ СО СМЕТАНОЙ. Морковь очищают, моют, протирают на терке, заправляют сахаром, сметаной и подают. Норма продуктов на одну порцию. Морковь — 100 г, сметана — 2 столовые ложки, сахар — по вкусу.

● *Морковь является основным источником каротина — провитамина А, необходимого организму человека. Из всех корнеплодов морковь наиболее богата сахаром.*

МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ С ИЗЮМОМ. Очищенную и вы-

деревянную решетку, ставят на нее наполненные консервами банки, накрывают их тщательно вымытыми и прокипяченными крышками и заливают водой до плечиков. Нагревают до кипения. Время стерилизации отсчитывают с начала кипения. По окончании стерилизации банки осторожно вынимают из кастрюли и немедленно укупоривают с помощью ручной закаточной машинки. Закатанные банки рекомендуется сразу же перевернуть крышкой вниз и оставить так до полного охлаждения.

Стерилизацию в бутылках проводят так же, как и в банках. После стерилизации бутылки вынимают из воды и тотчас же укупоривают пропаренными пробками. Затем проверяют плотность прилегания пробки к таре и заливают разогретой смолкой.

Пробка и наружная часть бутылки должны быть сухими, так как к влажной пробке и бутылке смолка не пристанет и, следовательно, не будет обеспечена герметичность укупорки и сохранность продукта.

Хорошее качество консервов может быть обеспечено только при правильном выборе режима стерилизации. Неудачный выбор режима приводит к порче продукта вследствие развития в нем микроорганизмов или понижению его пищевой ценности.

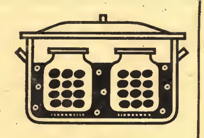
Говоря о режиме, мы имеем в виду установление определенной температуры и времени. Известно, что стерилизация состоит из суммы двух величин: времени, необходимого для проникновения тепла внутрь банки к ее



мытую морковь нарезают соломкой или мелкими кубиками, укладывают в кастрюлю, добавляют сливочное масло и слегка поджаривают, после чего заливают водой так, чтобы она только чуть-чуть покрыла морковь, закрывают крышкой и тушат до полуготовности. Затем добавляют хорошо промытый изюм, сахар, соль и тушат при закрытой крышке до полной готовности.

Норма продуктов на одну порцию. Морковь — 300 г, масло сливочное — 30 г, сахар—10 г, изюм — 20 г, соль — по вкусу.

● *Чтобы улучшить вкус блюда, соль надо класть в воду в конце варки, когда продукты станут мягкими. Исключение составляют продукты, которые быстро развариваются (рыба, некоторые овощи); их солят в начале варки.*



Так стерилизуют в домашних условиях

центру, и времени, которое требуется для уничтожения микроорганизмов, содержащихся в обрабатываемом продукте.

СПЕЦИИ

Специями называют продукты, прибавляемые к соленьям, квашеньям и маринадам для придания им приятного вкуса и аромата.

Вкусовые достоинства солений, квашений и маринадов, их приятный аромат зависят не только от хорошего качества сырья и нормального течения процесса засолки, но и в значительной мере от употребления специй. Причем хороший вкус может придать только полный набор их.

Не только вкусовые достоинства, но и витаминная ценность продуктов зависят от специй. Это они в основном богаты витаминами, в частности витамином С. Укроп, чеснок, хрен и петрушка содержат витамина С во много раз больше, чем те овощи, к которым они прибавляются при засолке. Таким образом, применяя специи, тем самым вы повышаете витаминную ценность готового продукта.

Специи способствуют лучшему течению процесса консервирования. Содержащиеся в специях эфирные масла обладают свойством убивать вредные бактерии, а потому тормозят развитие гнилостных процессов, а следовательно, удлиняют срок хранения солений, мочений, квашений и маринадов.

Мало кто знаком с полным набором специй. Поэтому приводим краткое описание, а также правила подготовки их к употреблению.

Сельдерей, петрушка и пастернак. Сельдерей разводят трех видов: корневой, стеблевой и черешковый. Он содержит эфирное масло, чем и объясняется его вкусовая ценность.

Петрушка по своему химическому составу близка к моркови. Но в отличие от моркови петрушка содержит эфирное масло, из-за которого она используется как приправа.

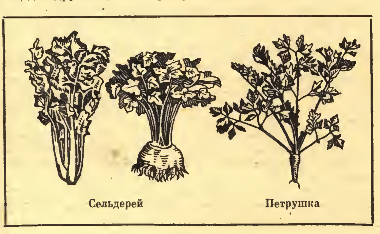
Пастернак — пряный овощ. Содержит ароматические вещества в корне. На вкус пастернак несколько грубее петрушки.

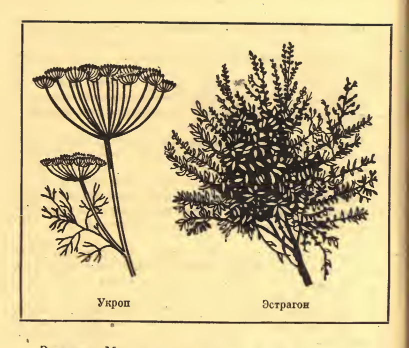
Сельдерей, петрушка и пастернак применяются в кулинарии и при засолке огурцов. При этом используются как корни, так и зелень. Зелень моют, потом режут. Коренья очищают, моют и режут на узенькие дольки (лапшу).

Укроп. Это растение всем хорошо известно. Разводят его посевом семян. Чтобы постоянно иметь молодой укроп, его высевают несколько раз в течение весны, через каждые 10—12 дней.

Укроп имеет широкое применение при засолке и мариновании овощей. Используют все растение как в стадии от цветения до молочной спелости семян, так и в сушеном виде.

К засолке укроп готовят так: убранные растения моют; на дно бочки и сверху на овощи кладут целыми растениями, для других целей — режут на части.


Сельдерей — Петрушка



Эстрагон. Многолетнее растение, разводится в средней и южной полосах Советского Союза. Растет 3 года, потом его пересаживают на новое место. Листья эстрагона отличаются наибольшим содержанием эфирных масел. Молодые листья и зеленые побеги используются в качестве пряности при засолке и мариновании овощей.

Эстрагон можно также использовать в сушеном виде. Перед употреблением его режут и моют.

Чабер (народные названия: чебрец, шебер, щебар). Однолетнее огородное растение. Распространено на Украине, Кавказе, в Казахстане и в некоторых областях РСФСР. Чаще всего применяется для засолки огурцов. Заготовка, резка и мойка обычные.

Хрен. Многолетнее растение. В качестве приправы используется сильно развивающееся корневище (подземный стебель). Применяется при засолке овощей. Тертый хрен, приготовленный с уксусом, солью и сахаром, подается к различного рода кушаньям — мясным и рыбным.

Хрен отличается очень острым вкусом и запахом, что обусловлено содержанием в нем алилового масла.

Для засолки огурцов, помидоров используются листья и корни. Листья моют и режут. Корни очищают и измельчают на свекольной терке. Хрен нужно давать в полном наборе специй. В этом случае он дает оттенок приятной остроты.

Майоран (народные названия: душица садовая, розмайран). Двулетнее травянистое растение. Растет дико в Средней Азии. В Казахстане может с успехом культивироваться. Цветет на втором году жизни.

Собирают майоран во время цветения — в июле — августе. При высушивании 7 килограммов свежего майорана получают 1 килограмм сухого.

Используется при солении огурцов, помидоров и других овощей в качестве приправы, придающей соленьям приятный аромат.

Мята перечная и кудрявая. Растет повсюду в диком виде. Разновидностей ее очень много, но в переработку идут мята культурная, перечная и кудрявая.



Мята перечная — Мята кудрявая

Больше других славится перечная мята, которая культивируется главным образом на Украине.

Применяется для засолки огурцов, мочения яблок, груш, слив. Сообщает плодам освежающий мятный вкус и аромат.

Для засолки мяту режут на куски длиной по 10—15 сантиметров и хорошо моют.

Тмин (народные названия: дикий анис, кмин, анис полевой, козловка и др.). Травянистое двулетнее душистое растение. Цветы белые (бывают и розовые), собраны в зонтики, семена продолговатые, образуются лишь на второй год. В диком виде тмин растет во многих местах по лугам и дорогам. По мере зрелости растений их срезают, связывают в снопики и высушивают, а затем обмолачивают. В качестве специи используются семена тмина.

Кориандр. Однолетнее травянистое растение. Культивируется в большом количестве в СССР.

Используются только зрелые семена, имеющие приятный запах; недозрелые семена пахнут неприятно.

Горчица в порошке. Размолотые семена горчицы употребляются как пряность, особенно для маринадов. Придает соленьям приятную остроту.

Гвоздика — это не вполне распустившиеся цветочные почки — бутончики — тропического гвоздичного дерева. Собранные почки сушат на солнце до тех пор, пока они приобретут коричнево-бурую окраску.

Гвоздика применяется как пряность при мариновании овощей, грибов и ягод.

В продаже гвоздика бывает крупная и мелкая. Качество ее проверяется так: хорошая гвоздика при нажиме выделяет масло.

Перец представляет собой плод многолетнего растения, произрастающего в тропических странах. Продается он обычно в виде горошка — черный, белый и душистый перец.

Сорта черного перца в зависимости от того, в какой стране он рос, имеют различное качество. Малабарский перец имеет круглые семена черно-бурого цвета, при хранении не сереет, считается лучшим по качеству. Сингапурский перец имеет темно-бурые семена, сереющие при хранении; по качеству — средний.

Из душистых перцев лучшими являются ямайский и мексиканский (последний менее ароматичен).

Перец стручковый горький (его еще называют пряным) описан в разделе «Овощи».

Корица — это кора молодых побегов тропического растения — коричного дерева. Она применяется как пряность для приготовления маринадов. Лучшей считается цейлонская и яванская корица. Продается она в виде свернутых трубочек, часто вставленных одна в другую, или молотая — в виде порошка.

Лавровый лист. Собирается с дерева благородного лавра, растущего в Советском Союзе по Черноморскому побережью Кавказа.

Используется в качестве пряности при солении и мариновании овощей и плодов. Хороший лавровый лист должен быть ароматным, горьковатым на вкус, плотным, зеленым, с молочным оттенком, глянцевым с верхней стороны. Примесь желтоватых листьев не должна превышать 15 процентов.

Дубовый лист содержит в себе дубильные вещества. При засолке огурцов применяется для придания им жесткости. Огурцы, засоленные с дубовым листом, крепкие, хрустящие. Однако чрезмерное употребление дубовых листьев нежелательно, так как в этом случае овощи становятся темными.

Вишневый лист. Вишневый лист, как и дубовый, содержит дубильные вещества. Применяется для придания овощам, идущим в засолку, упругости.

Черносмородиновый лист. Листья черной смородины содержат в себе эфирное масло и немного дубильных веществ. Запах смородиновых листьев хорошо передается соленьям. Поэтому черносмородиновые листья используются как пряность при засолке овощей и приготовлении маринадов.

В некоторых местах в качестве специи используют листья грецкого ореха.

Имбирь. Это корневище камышеобразного тропического растения. Имеет приятный специфический запах и жгучий вкус. Употребляют для улучшения вкуса красных соусов, овощных маринадов, припущенной баранины, добавляют к мучным изделиям (кексам, пряникам и др.) Норма закладки: на 1 кг мяса — 1 г, на 1 кг теста — 0,5 г.

Каперсы. Это нераскрывшиеся почки цветов каперса, которые провяливают, маринуют или солят. Добавляют к солянкам, жареному судаку, рыбе по-русски, шницелю

свиному и к различным соусам. Каперсы не подвергают длительной тепловой обработке и вводят перед окончанием варки.

Барбарис. Мелкие сочные плоды красного цвета и кислого вкуса. В 100 г барбариса содержится до 160 мг витамина С и до 6,6 процента яблочной кислоты. Подают к почкам, филе на вертеле, люля-кебаб и другим блюдам. Используют для приготовления киселей.

Ваниль. Гибкие стручки с темной окраской и легким жирным блеском, размером 12—25 см в ширину. Имеет приятный устойчивый аромат. Используют при выпечке кондитерских изделий, добавляют в сырники, пудинги, компоты. Сохраняют в плотно закрытой посуде.

Ванилин. Это белый кристаллический порошок, обладающий жгучим вкусом и запахом, более сильным, чем натуральный ваниль. Готовят синтетическим способом. Ванилин растворяют в горячей воде, спирте, эфире.

Глютамат натрия. Представляет собою белый кристаллический порошок солено-сладкого вкуса, хорошо растворяется в холодной и горячей воде. По вкусу и запаху напоминает мясной бульон. Широко применяется как универсальная приправа к мясным супам, овощным, крупяным блюдам и соусам.

Маслины и оливки. Плоды оливкового дерева. Употребляются после консервирования. Придают блюду своеобразный вкус и повышают калорийность. Употребляют как приправу и самостоятельную закуску.

Мускатный орех. Плод тропического дерева. Обладает жгучим пряным вкусом и запахом, коричневато-желтого цвета. Используется в измельченном виде как приправа к мясу, добавляется в кондитерские изделия.

Пикули. Маринованные овощи с пряностями в следующем составе: мелкие огурцы (корнишоны), мелкий лук (шалот), зеленый горошек, фасоль, цветная капуста и другие овощи.

Ткемали. Плоды одного из видов слив, растущих в лесах Кавказа. Употребляется как приправа к соусам.





Свежие и сушеные овощи, соленья, маринады, консервы, соки и сиропы

ЗАГОТОВКА И ХРАНЕНИЕ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Спелость различных овощей наступает в разное время. У таких растений, как огурцы и кабачки, она наступает раньше, у лука, капусты, корнеплодов и других — почти совпадает с полным физиологическим созреванием; у картофеля физиологическая спелость наступает ко времени начала подсыхания ботвы.

Известно, что перезревшие огурцы и кабачки, хотя и дают некоторую прибавку урожая, но являются малопригодными, а иногда и совсем не пригодными для переработки и переходят в категорию нестандартной малоценной продукции.

Некоторые перезрелые овощи (лук, корнеплоды, а также картофель) не пригодны для длительного хранения. Нельзя также запаздывать с уборкой овощей, так как они могут быть повреждены осенними заморозками. Такие овощи теряют устойчивость в хранении.

Картофель

Средние и поздние сорта картофеля надо убирать по мере естественного подсушивания ботвы, которое почти совпадает с наступлением полной физиологической спелости клубней. В редких случаях, когда вегетация картофеля затягивается, особенно при летних посадках, уборку следует начинать после первых заморозков и обязательно закончить ее до наступления дождливой и морозной погоды.

При подготовке картофеля к длительному хранению его сортируют по качеству. Для хранения отбирают только совершенно здоровые клубни. Отобранный здоровый картофель с предосторожностями переносят к месту хранения.

Что дает тщательная сортировка картофеля перед закладкой его на длительное хранение? Прежде всего, из-

бавляет от необходимости переборок при хранении, уменьшает потери от порчи клубней, удлиняет сроки хранения и дает возможность полностью использовать брак при переборке.

Хранение картофеля в погребах. Самым распространенным способом домашнего хранения картофеля является хранение в погребах разного типа. Подготовленный картофель загружают в погреб. Температура в погребе в осенний период постепенно понижается с 10 до 5 градусов тепла и влажность воздуха устанавливается в пределах 85—90 процентов. С наступлением устойчивого похолодания температура в погребе снижается до 0—1 градуса тепла. Чтобы не произошло подмораживания картофеля, погреб снаружи утепляют или прикрывают картофель мешками.

Весной, когда температура наружного воздуха повышается до 20 градусов, картофель начинает прорастать. В это время его перебирают, сортируют и обламывают ростки.

Хранение картофеля в ящиках с обработкой препаратом М-1. Наиболее эффективным и практически доступным способом является хранение картофеля в ящиках с применением химического препарата (дуста М-1) для задержки прорастания клубней.

Подготовленный к хранению картофель засыпают в ящики с одновременным послойным опудриванием его дустом М-1, через 10—12 сантиметров, и обязательно укрывают рогожей или мешковиной, так как препарат летуч. Ящики ставят в нежилом помещении, а потом, с наступлением холодов, переносят в теплое место. Весной ящики с картофелем опять выносят в нежилое помещение. Дуст безопасен для здоровья людей.

Этот способ обеспечивает полную сохранность картофеля. Еще лучше, если обработать препаратом М-1 картофель, хранящийся в погребе.

Капуста

Ранние сорта белокочанной капусты обычно убирают выборочным способом в три-четыре приема, по мере наступления спелости. Кочаны срезают ножами, оставляя два кроющих листа. С уборкой капусты нельзя запаздывать, так как это приведет к растрескиванию кочанов.

Средние и поздние сорта капусты убирают в один, реже в два приема, срубая кочаны лопатой или топором. Уборку начинают в октябре с наступлением заморозков. Капусту поздних сортов, предназначенную для зимнего хранения, убирают с двумя-тремя неплотно прилегающими кроющими листами.

Капусту одного сорта, отобранную на зимнее хранение, плотно укладывают в ящики-решетки емкостью 40—45 килограммов и хранят в погребе при температуре от 0 до 5 градусов тепла. Можно ее хранить разложенной на стеллажах.

Кочаны, немедленно идущие в засолку, очищают до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Не рекомендуется использовать больные и рыхлые (легковесные) кочаны. Отобранная таким образом капуста должна быть засолена в течение одного-двух дней.

Редис

Самым ранним корнеплодом является редис. Уборку его производят в утренние часы выборочно, по мере достижения нормальных для сорта размеров. Собранный редис с ботвой связывают в пучки.

Нельзя хранить редис в обычных помещениях, так как корнеплоды его быстро увядают, полностью утрачивая вкусовые качества. В холодильниках или погребах редис можно хранить два-три дня. Замачивание увядших корнеплодов в воде не возвращает им первоначальной свежести и вкуса. При хранении можно смачивать только ботву.

Свекла столовая

К уборке столовой свеклы приступают с началом пожелтения листьев. Уборку производят сплошную. Выкопанные корнеплоды встряхивают, укладывают в кучи и немедленно обрезают ботву вровень с головкой. Одновременно с обрезкой ботвы свеклу сортируют по качеству корнеплодов.

Для продолжительного хранения отбирают корнеплоды, освобожденные от земли, цельные, здоровые, однородные по окраске и форме, свойственным данному сорту.

Корнеплоды не должны быть влажными, но нельзя их подсушивать на солнце.

Не подлежат длительному хранению корнеплоды с механическими повреждениями, с порезами головок, с неправильно обрезанной головкой, с зарубцевавшимися ранами и трещинами, больные, загнившие и поврежденные вредителями.

Свеклу столовую, подготовленную к длительному хранению, плотно укладывают в сухие чистые ящики емкостью не свыше 50 килограммов. В таком виде ее ставят в хорошо проветренный погреб.

Морковь столовая

Среди корнеплодов морковь отличается самой плохой устойчивостью в хранении и дает большие потери от порчи. Это объясняется легкой повреждаемостью ее покровных тканей при уборке и перевозке. Механические повреждения на поверхности корнеплодов являются очагами для развития склеротинии и других грибных заболеваний. Эти особенности корнеплодов моркови надо обязательно учитывать при уборке урожая. Сроки уборки моркови устанавливаются в зависимости от сорта и необходимой спелости корнеплодов. При первой уборке морковь прореживают. Вторая сплошная уборка производится в сентябре — октябре, до наступления заморозков, так как корнеплоды моркови очень чувствительны к морозу. Убирают ее, как и столовую свеклу.

Выкопанные корнеплоды встряхивают, укладывают в кучи и острым ножом обрезают ботву (обрывать нельзя). Одновременно производят и сортировку моркови по качеству и величине корнеплодов.

Для хранения отбирают корнеплоды, освобожденные от земли, свежие, цельные, здоровые, без механических повреждений, по окраске и форме, свойственным данному сорту.

Морковь огородную и выращенную на полях, орошаемых сточными водами или удобренных фекальными компостами, не рекомендуется закладывать на длительное хранение, так как она имеет большую зараженность гнилями.

Не подлежат хранению корнеплоды моркови уродливой формы, с механическими повреждениями, неправильно обрезанной ботвой, пораженные вредителями и загнившие.

Выкопанные корнеплоды моркови отличаются высокой биологической активностью. Поэтому отобранную для хранения морковь в день уборки надо уложить в кучи и закрыть только землей слоем 15—20 сантиметров. В таком виде морковь проходит период неустойчивого покоя (несколько дней). После этого ее укладывают в сухие, чистые ящики емкостью не свыше 50 килограммов и в таком виде хранят в погребах. Но лучше всего морковь сохраняется в погребе в штабеле с песком. Штабель делают размером 1×1 метр. Сначала из сухого песка устраивают подушку (подстилку) и на нее кладут слой моркови, правильно выкладывая ее «валетом». Затем насыпают слой песка, вновь укладывают морковь и т. д. Можно штабель переслоить не песком, а сухими луковыми рубашками. Наиболее пригодной для зимнего хранения является морковь сорта Валерия.

Петрушка, пастернак, сельдерей (белые коренья)

Уборка белых кореньев производится так же, как и моркови. В летний период эти культуры выбирают для получения пряной зелени. Недоразвившиеся корнеплоды то-

● ●

ОГУРЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ. Крупные огурцы очистить от загрубевшей кожицы, вырезать узким ножом сердцевину вместе с семенами и наполнить образовавшееся отверстие фаршем из овощей, рыбы или мяса. Нафаршированные огурцы сложить в кастрюлю в один или два ряда, залить томатом-пюре, добавить пассированные лук, морковь, немного воды и тушить при закрытой крышке в течение 30 минут.

ЗАСОЛКА ЗЕЛЕНИ С МОРКОВЬЮ И ПОМИДОРАМИ. Берут по 100 граммов петрушки с зеленью, укропа, лука, моркови, красных помидоров и 50 граммов сельдерея.
Корнеплоды и помидоры нарезают тонкими дольками, а зелень шинкуют, затем все перемешивают с солью (100 грам-

же имеют пищевую ценность. Эту продукцию после сбора можно хранить в холодильниках или в погребе в течение нескольких дней, как и редис.

Массовую сплошную уборку производят после пожелтения листьев осенью, до наступления заморозков. Выкопанные корнеплоды встряхивают, обрезают ботву и сортируют. В южных районах петрушку и пастернак можно оставлять на зимовку в грунте. В этом случае уборку ее производят ранней весной. Коренья хранят, как и морковь.

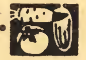
Хрен

Корень хрена используют в пищу как приправу и вместе с листьями как пряную добавку при засолке огурцов и помидоров. Этот многолетник можно выращивать на пустырях и малопригодных землях.

Уборку хрена производят поздней осенью. Выкопанные корни встряхивают, обрезают ботву и тонкие боковые разветвления корня.

Сортировка заключается в отделении тонких корешков. Толстые корни используют для приготовления столового хрена, а дефектные корешки — в качестве посадочного материала.

Корни хрена не требовательны к условиям хранения, они хорошо сохраняются вместе с картофелем.



мов соли) и, чередуя зелень и корнеплоды с дольками помидоров, плотно укладывают в банки так, чтобы зелень покрылась соком. Банки завязывают пергаментной бумагой или закрывают крышками.

Засоленную зелень используют зимой для приготовления различных блюд. Она придает пище приятный вкус и аромат. Класть ее надо за 10 минут до окончания варки, примерно столовую ложку зелени на литр бульона.

● *Вяленая дыня обладает хорошими вкусовыми качествами. Из нее приготовляют начинку для пирогов, ватрушек и запеканок. Для этого вяленую дыню промывают холодной водой, нарезают в виде мелких кубиков, заливают водой и варят до полного размягчения и удаления излишней жидкости.*

Огурцы

Сбор огурцов производят выборочно до 15 раз за вегетационный период, когда плоды достигают длины от 5 до 15 сантиметров. Летом зеленцы собирают каждые два дня, а в сентябре — через три-четыре дня. Свежие плоды должны быть цельными, здоровыми, неуродливой формы, незагрязненными, зеленой окраски с различными оттенками, свойственными данному сорту. Допускается незначительное пожелтение на концах плода (до 1/3 поверхности огурца). Плоды надо отделять от плетей без повреждения места прикрепления плодоножки к плоду.

Мякоть плодов должна быть плотной с недоразвитыми водянистыми семенами.

Огурцы собирают в утренние часы и сразу же сортируют: отбраковывают потертые, с солнечными ожогами, уродливые.

Собранные огурцы нельзя держать на солнце, так как увядшие плоды быстро желтеют и теряют вкусовые и технологические качества.

Огурцы, предназначенные для засолки или маринования, надо перебирать в день уборки, но не позднее чем через 48 часов. В этом случае огурцы следует хранить в погребе или холодильнике.

Огурцы сортируются на три размера: мелкие (71—90 миллиметров), средние (91—120 миллиметров) и крупные (121—140 миллиметров).

Наиболее просто хранить свежие огурцы на леднике или в холодильнике. До одного-двух месяцев свежие огурцы можно сохранить в колодце (в сельской местности). Для этого их укладывают в ведро, накрывают тканью и опускают в колодец так, чтобы ведро дном стало на воду. Огурцы во время хранения не следует перебирать. При высокой влажности воздуха огурцы поражаются серой плесенью.

Помидоры

В зависимости от назначения помидоры собирают в различных стадиях зрелости — красные, розовые, бурые, молочные и зеленые. Для употребления в пищу в свежем виде собирают красные плоды. Для засолки и маринова-

ния — бурые, для хранения и искусственного дозревания — в стадии молочной спелости и зеленые. Предельно допустимые сроки хранения свежих помидоров зависят от исходного состояния. Так, красные помидоры могут храниться 4 дня, розовые — 5 дней, бурые — 7 дней и молочные — 10 дней.

Это нужно учитывать при сборе помидоров для хранения их до засолки.

Для переработки помидоров на томатный сок, томат-пюре и томат-пасту идут только красные плоды.

Массовый сбор помидоров начинают во второй половине июля и продолжают до наступления заморозков. Сбор плодов производят сначала через два-три дня, а в период массового созревания — ежедневно.

Перед наступлением заморозков производят окончательный сбор, то есть собирают плоды всех степеней спелости.

Необходимо помнить, что даже небольшие заморозки повреждают ботву и плоды помидоров, которые в подмороженных местах темнеют.

Отсортированные плоды должны быть свежие, здоровые, незагрязненные и неперезрелые, без механических повреждений. Допускаются к засолке также плоды с наличием сухой опробковелой пятнистости.

Рассортированные помидоры укладывают черенками вверх плотными рядами в сухую, чистую тару емкостью от 8 до 12 килограммов, вровень с крышкой ящика, с легким, не повреждающим плоды нажимом. Помидоры, предназначенные для такой упаковки, не должны быть влажными.

Спелые красные плоды портятся быстрее, чем зеленые, поэтому переработать их надо немедленно. Наиболее пригодны для засолки сорта мелкокамерных помидоров с плотной кожицей, упругой мякотью и малым количеством камер. Хорошие результаты получаются при солении помидоров сортов Буденновский, Гумберг, Маяк, Чудо рынка и др.

В домашних условиях помидоры можно хранить в нежилом помещении в течение двух месяцев. Лучше всего хранятся плоды, снятые в стадии молочной спелости. Хранят их в темноте. Примерно со второй половины ноября плоды следует плотно завернуть в оберточную бумагу, переложить в ящики, выстланные соломой, и вынести в по-

греб. Так они сохраняются до января. Затем ящики с помидорами вносят в теплое помещение, где плоды через три-четыре дня дозревают до красного цвета.

Существует и другой способ хранения помидоров в домашних условиях. Плоды в молочной спелости, предназначенные для хранения, укладывают в ящики, выстланные оберточной бумагой и мякиной. Каждый ряд пересыпают мякиной, и так до самого верха. Ящики ставят в помещение со сравнительно низкой температурой—плюс 2—минус 2 градуса, а затем, с установлением постоянных морозов, переносят в погреб и хранят при температуре минус 3—5 градусов. Все это время помидоры остаются недозрелыми, в теплом помещении они через три-четыре дня делаются красными. Можно также пересыпать помидоры сухими луковыми рубашками.

Баклажаны

Уборку баклажанов производят выборочно, по мере созревания. Годные к употреблению плоды должны быть крупными, фиолетовой окраски, с упругой мякотью и недоразвитыми белыми семенами.

В такой степени спелости баклажаны обладают наилучшими вкусовыми и технологическими качествами. Всякое, даже еле заметное посветление окраски свидетельствует о постепенном переходе плодов к полной спе-

БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРЕЧЕСКИ. Баклажаны очищают от кожицы, нарезают кружочками толщиной в 1 сантиметр, обваливают в муке и обжаривают на растительном масле. Зеленый лук шинкуют, обжаривают на масле, добавляют нарезанный болгарский перец, зелень петрушки, свежие помидоры, нарезанные дольками, и продолжают обжаривать еще 10—15 минут. Затем солят. Этим соусом заливают жареные баклажаны и тушат до готовности. Подают в холодном виде.

Норма продуктов на одну порцию. Баклажаны — 150 г, помидоры — 100 г, перец болгарский—50 г, лук зеленый—50 г, масло растительное — 20 г.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ. Очищенные морковь, петрушку, лук репчатый

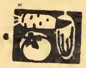
лости. В этот период в плодах сильно нарастает горечь, в семенном гнезде появляются пустоты и более жесткие семена. Следовательно, в погоне за приростом урожая можно получить не пригодные к употреблению и консервированию плоды.

Обычно в южных областях Казахстана сбор баклажанов начинают в июле и продолжают до наступления заморозков. Плоды при уборке не отрывают, а срезают ножом с кусочком плодоножки длиной не более двух сантиметров.

При сборе баклажанов необходимо производить сортировку их по качеству. Плоды загрязненные, вялые, посветлевшие, с механическими повреждениями, загнившие, заплесневелые, запаренные, подмороженные и с пятнами коричневого цвета отбраковывают.

Баклажаны быстро вянут и легко загнивают, поэтому выдерживание на солнцепеке и даже кратковременное хранение плодов после сбора в обычных помещениях ведет к ухудшению их качества. Собранные баклажаны без всякого промедления должны поступать в переработку.

Если баклажаны намереваются хранить в свежем виде, то урожай снимают поздно, перед заморозками. Отбирают неповрежденные плоды и складывают их в нежилом помещении возле стены. Первый ряд баклажанов укладывают черенками к земле, плоды второго ряда втыкают в промежутки между плодами первого слоя и т. д. Сложенную ку-



шинкуют в виде соломки или нарезают маленькими кубиками, слегка обжаривают на растительном масле, добавляют томат или нарезанные дольками помидоры, уксус, сахар, соль и тушат до готовности. Стручковый перец промывают и вычищают семена. Очищенные стручки бланшируют, наполняют приготовленным овощным фаршем, укладывают в глубокую сковородку или противень, заливают соусом, образующимся при тушении овощей для фарша, и тушат в духовом шкафу до готовности. Норма продуктов на одну порцию. Перец болгарский—200 г, 1 морковка, 2 корешка петрушки, 1 луковица, 1 столовая ложка томата-пюре, 1 столовая ложка масла растительного, 1 чайная ложка сахара, 1 столовая ложка уксуса столового, специи — по вкусу.

чу накрывают мешком. Перебирают через 10 дней: испортившиеся и с изъяном плоды отбрасывают.

В конце ноября выбирают доброкачественные плоды и плотно обертывают их бумагой, затем снова укладывают их в кучу на слой соломы или подстилку и покрывают мешком. При переборке делают так, чтобы плоды из верхних слоев попали вниз. Зимой, когда наступают сильные морозы, кучу закрывают теплым одеялом или чистой сухой соломой. При таком хранении баклажаны длительное время сохраняют хорошее качество и цвет.

Перец овощной (сладкий)

Убирают овощной перец в стадии необходимой технической спелости плодов. От цветения до наступления технической спелости в условиях южных районов Казахстана проходит от 25 до 30 дней, а до полной—55—65 дней. В северных и восточных областях республики от цветения до первого сбора плодов обычно проходит 45—55 дней.

Сбор плодов производят выборочно до наступления заморозков. При окончательной уборке зеленые плоды перца необходимо подвергнуть дозреванию.

В полной спелости плоды сладкого перца в зависимости от сорта имеют окраску от темно-зеленой до кремовой и даже молочно-белой, форму, присущую данному сорту. Они должны быть крупными, с толстыми (2—6 миллиметров), мясистыми стенками. При сборе плоды отрезают с плодоножкой длиной не более двух-трех сантиметров.

При сортировке отбраковывают плоды с ушибами, нажимами и царапинами, переспелые, лопнувшие, раздавленные, мятые, с вырванной плодоножкой, с плесенью, подмороженные, с мокнущими пятнами бежевого или бурого оттенка, с черным налетом, с мелкими зелеными промасленными пятнами, пораженные серой и белой гнилью и с солнечными ожогами.

Овощной перец хранят в ямах, в маленьких штабелях, переслаивая песком. Сверху перец надо засыпать сухим песком на 7—8 сантиметров. Засыпают яму в два приема, первый раз слоем в 10 сантиметров, а через 15 дней еще слоем в 10 сантиметров. С наступлением холодов яму по-

крывают слоем соломы. Так перец можно хранить до января.

На семена оставляют спелые, вполне здоровые плоды только первого сбора. Плоды, имеющие солнечные ожоги, дают невсхожие семена.

Собранные семенные плоды овощного перца как можно быстрее изолируют от действия прямого солнечного света, так как облучение способствует развитию грибных болезней, поражающих семена.

Семяносы вырезают вместе с плодоножкой. Оболочки плода используют для переработки, а семяносы подсушивают в тени, после чего перетирают вручную.

Перец пряный (горький)

Многие хозяйки на приусадебных участках выращивают пряный, или горький, перец. Собирают стручки, когда они приобретут бурую окраску (совершенно красные собирают только для семенных целей). Стручки обрывают с плодоножкой длиной не более двух сантиметров. Побуревшие на корню плоды в процессе сушки становятся красными.

Последний (полный) сбор плодов производят до наступления заморозков.

Собранные плоды надо немедленно рассыпать для просушки в помещении или, если позволяют погодные условия, на открытом воздухе слоем не толще 10 сантиметров. Лучшей считается солнечная просушка на открытом воздухе или в специальных сушилках, а также в подвешенном виде. Этот способ сушки дает высококачественную продукцию. Для сушки в подвешенном виде плоды через плодоножку нанизывают на крепкие суровые нитки. Длина нитки не должна превышать двух метров.

Просушенный перец сортируют: мятые, грязные, больные и пересушенные плоды удаляют. Просушенный перец идет для получения паприки — молотого перца. Лучшая паприка получается от размола только стенок плодов, а менее качественная — от размола целых плодов вместе с семенами.

Лук репчатый

Уборку урожая лука репчатого начинают, когда основная масса луковиц достигает полной спелости, которая обычно совпадает с пожелтением и полеганием ботвы и подсыханием шейки луковицы.

Для ускорения процесса созревания луковиц от них отгребают землю и прикатывают ботву. При хороших погодных условиях луковицы выдергивают из земли, раскладывают тонким слоем и подсушивают (искусственное дозревание) в огороде в течение четырех-пяти дней. В процессе сушки луковицы заканчивают свое формирование. Сухие рубашки (чешуи) приобретают характерный цвет и блеск. При дождливой погоде лук подсушивают на специально устроенных площадках под навесом или в сарае.

Когда ботва луковиц достаточно подсохнет, ее обрезают, оставляя шейку длиной 4—5 сантиметров. Незасохшую ботву обрезать нельзя. Луковицы очищают от сухих корешков и разорванных наружных чешуй, одновременно с очисткой производят сортировку их по размеру и по качеству.

Отбирают на хранение луковицы вызревшие, сухие, с хорошо подсушенными чешуями и тонкой шейкой, цельные, незагрязненные, одинаковые по форме и окраске, свойственным данному сорту. Размер по наибольшему поперечному диаметру должен быть не менее 3 сантиметров для овальных форм и не менее 4 сантиметров — для остальных форм лука. Плохо хранятся луковицы оголенные, загрязненные, заболевшие скрытой и явной шейковой гнилью.

Некоторые хозяйки после просушки лука не обрезают ботву, а сплетают ее в венки или косы для хранения в подвешенном состоянии. В таком виде лук сохраняется очень хорошо даже в обычных комнатных условиях при температуре 18—22 градуса.

Просушка лука-репки перед закладкой его на длительное хранение обязательна. Применяют и искусственную сушку.

Для предохранения лука от прорастания прибегают к известкованию луковиц. Отбирают луковицы хорошего качества, отрезают донце (корни) обмазывают срез известковой пастой и укладывают лук в ящики, которые ставят

в прохладное, проветриваемое помещение. Переборку лука производят через каждые 20 дней. С наступлением зимы лук переносят в погреб, где он прекрасно сохраняется.

Чеснок

Уборку чеснока подзимней посадки производят в августе, а яровой культуры — в сентябре. Чеснок нельзя оставлять в поле для первоначальной подсушки, так как он легко трогается в рост. Луковицы чеснока извлекают из земли за ботву, пока она достаточно прочна, чтобы не обрывать шейки. Чеснок сушат в комнатных условиях при хорошем проветривании, в противном случае луковицы будут загнивать. Обрезая ботву (перо), у чеснока оставляют шейку длиной около 5 сантиметров и пучок мочковатых корней. Замедленная естественная сушка чеснока в южных областях Казахстана в сараях или под навесом длится около месяца, искусственная сушка при комнатном режиме — около 15—20 дней.

Чеснок считается хорошо высушенным, если при сдавливании луковицы она рассыпается на зубки, одетые пленчатой чешуей.

После окончательной просушки производят сортировку чеснока по качеству. Луковицы грязные, размером менее 1,5 сантиметра по наибольшему поперечному диаметру, нухлые, с проросшими зубками, с раздавленными головками, с оголенными до мякоти зубками, загнившие, с плесенью, запаренные и поврежденные вредителями отбраковывают. Хранят так же, как и лук.

Тыквы

Столовая тыква бывает двух видов — крупноплодная и обыкновенная. Особый вид — мускатную тыкву—разводят только в среднеазиатских республиках, в Казахстане и на Кавказе.

Крупноплодные тыквы — Стофунтовая, Миндальная, Мамонтовая, Бирючекутская 735, Мозолеевская и др. — большие, мясистые, с нежной вкусной оранжевой мякотью—предназначены для зимнего использования. Среди крупноплодных есть и кормовые тыквы.

По вкусу мякоти все крупные тыквы уступают мелкоплодным сортам — Чалмовым, Получалмовым и Белой медовой, отличающимся исключительно высоким качеством мякоти.

Тыква содержит в большом количестве углеводы, фосфор и железо. Рекомендуется гипертоникам.

Убирают тыкву перед наступлением заморозков. Плоды отрывают от плетей с плодоножкой. Зрелая тыква имеет твердую и роговидную кожу. После уборки тыкву складывают в нежилое помещение или под навес. Тыква хорошо сохраняется в течение 6 месяцев, не теряя при этом своих питательных качеств. Хранят ее в сухом помещении при температуре 5—10 градусов. Лучше всего уложить плоды на стеллаж в один ряд, плодоножками вверх, или на горку, сделанную из досок. Плоды не должны соприкасаться друг с другом.

Обязательным условием успешного хранения является хорошая вентиляция и защита от солнечного света. При соблюдении этих условий тыкву можно хранить до 8—10 месяцев.

Кабачки и патиссоны

Кулинарную ценность представляют только зеленые кабачки, когда кожа их мягкая, а семена совсем неразвитые. Длина таких плодов 10—20 сантиметров, вес 300—1000 граммов. Употребляются кабачки в жареном и фаршированном виде и как кабачковая икра. Из них также приготовляют маринады.

Патиссоны (тарелочные тыквы) в молодом возрасте съедобны.

Трех-пятидневная завязь кабачков и патиссонов отличается высокими вкусовыми достоинствами, если плоды сварить в соленой воде, облить маслом и посыпать сухарями или замариновать.

Кабачки и патиссоны содержат много железа и фосфора. Они относятся к весьма нежным продуктам, которые в домашних условиях можно хранить не более двух-трех дней.

Арбузы и дыни

Различают столовые и цукатные арбузы. Первые используются в пищу в свежем и соленом виде; вторые имеют очень толстую кору и почти несъедобную мякоть, их используют в консервной промышленности для приготовления цукатов.

Арбузы содержат большое количество сахара, обладают высокими вкусовыми качествами и являются ценным продуктом питания. Они идут в техническую переработку—для варки арбузной патоки, приготовления арбузного вина, цукатов.

Сбор урожая арбузов производят выборочно в течение длительного периода. Зрелость арбузов определяют по состоянию корки, которая при созревании становится блестящей, как бы лакированной, и по звуку—недозрелые плоды издают более глухой звук. Есть и другие признаки зрелости: подсохнувший усик, особый хруст мякоти (при сдавливании арбуза). Однако определение зрелости арбузов по этим признакам требует определенных навыков.

Арбузы не обладают способностью дозревать после снятия их с плетей.

В домашних условиях, при температуре воздуха 15—18 градусов тепла, арбузы можно хранить в течение одного месяца, хотя вкусовые качества плодов при этом значительно ухудшаются, появляется привкус горечи и пустотелость.

Для более продолжительного хранения берут арбузы толстокорых сортов, снятые не в полной спелости. Лучшая температура хранения от 0 до 1 градуса тепла, воздух должен быть немного влажным. При таких условиях арбузы можно хранить до января. Опасны для арбузов механические повреждения и медянка (антракноз). Этой болезнью плоды заражаются еще на бахче, в период роста.

Культурные сорта дынь разделяются на три группы: ребристые дыни (Ананасная, Прескотта большая, Красавица Украины, Канталупы и др.), сетчатые (Зимовка, Астраханская, Бухарская и др.) и гладкокорые (Кочанка, Дубовка озимая, Колхозница, Персидская и др.).

Дыни содержат значительное количество сахара, эфирных масел и других веществ и имеют сочную, мягкую, сладкую, душистую мякоть, а по содержанию витамина С (до 30 мг %) они не уступают яблокам.

Сбор урожая дынь производят выборочно, по мере созревания плодов. Снимают (срезают) плоды зрелые и не совсем зрелые, за одну-полторы недели до наступления полной спелости.

Дыни обладают способностью дозревать при хранении. Поэтому для длительного хранения их собирают слегка недозрелыми. Созревание дыни определяется по появлению характерного дынного запаха и переходу окраски плодов из зеленой в желтую. Некоторые сорта дынь мало меняют окраску. Созревшие плоды дынь легко отделяются от плодоножки. Запаздывать с уборкой дынь не следует, и заканчивать ее нужно до начала первых заморозков.

Некоторые сорта дынь способны храниться в течение довольно продолжительного времени. Дыни хорошо сохраняются на чердаках при переслойке их мякиной, в нежилых помещениях на стеллажах и в висячем положении. Для этой цели в Средней Азии их обвязывают листьями рогоза, делают сетку из шпагата и подвешивают так, чтобы основанием (место, где находится плодоножка) дыня была обращена к земле, а верхушкой—кверху.

Лучшая температура для хранения дынь — от 0 до 1 градуса тепла; воздух должен быль немного влажным (относительная влажность 40—50 %).

Дыни идут в пищу главным образом в свежем виде. Кроме того, их вялят на солнце (потом сплетают наподобие косы), перерабатывают на варенье, цукаты, повидло, дынный мед (бекмес), который содержит до 60 процентов сахара, готовят компоты и маринад.



СУШКА ОВОЩЕЙ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Достоинство сушеных овощей состоит в том, что их можно длительное время хранить. Кроме того, для сушки можно использовать овощи, не пригодные для засолки и маринования. Все это делает сушку важнейшим способом заготовки овощей впрок.

Основной задачей сушки овощей является удаление из них большого количества влаги. При этом происходят изменения как в количественном, так и в качественном составе плодов: уменьшается общий вес, возрастает содержание сухих веществ при резком снижении содержания воды.

В процессе сушки теряется значительное количество витамина С — от 60 до 93 процентов, в зависимости от овощей и способа подготовки их к сушке. Наибольшее содержание витамина С оказывается в овощах, высушенных осенью. Огневая сушка вызывает меньшие потери витамина С, чем солнечная.

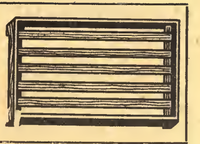
В домашних условиях можно применить воздушную, солнечную (под прямыми лучами и в сушилках), а также печную сушку.

Зеленые части растений сушат на воздухе, белые коренья — солнечной или воздушной сушкой. Цветную капусту сушат в печи или духовке.

Настилка сит

Вымытые, измельченные и бланшированные овощи расстилают для сушки. Лучше всего их сушить на лотках и ситах независимо от того, какой способ сушки применяется. Во всех случаях правильная настилка овощей является залогом успешной сушки. Овощи настилают негусто, так, чтобы процесс сушки проходил быстро.

Как изготовить сито? Прежде всего надо сбить деревянную рамку из планок. К рамке гвоздиками прибить параллельно деревянные планочки с просветами между ними 3—4 сантиметра. Еще лучше, если на рамку натя-


Сито для солнечной сушки овощей и плодов

нуть металлическую сетку из нержавеющей стали с отверстиями 1,5—8 миллиметров. Кроме того, на нижней стороне рамы шурупами прикрепляют несколько деревянных планок, которые препятствуют провисанию сетки.

Размеры сит произвольные и зависят от площади печи или духовки.

Древесина, идущая на изготовление сит, не должна быть выкрашенной, ель и сосна для изготовления сит не пригодны; совершенно не пригодны сита с рамами, сделанными из железа.

Сушка корнеплодов

Свекла столовая. Лучшие для сушки столовые сорта свеклы должны иметь однородную, без колец, фиолетовую окраску. К таким сортам относятся Бордо, Несравненная и др. Сорта Египетская, Вира и другие, приближающиеся по форме и строению корнеплодов к кормовой и сахарной свекле, для сушки не пригодны.

У свеклы обрезают корешки, головку, моют ее, бланшируют в течение 20—30 минут. Бланшировать можно очищенную и неочищенную свеклу.

Чтобы определить время окончания бланширования, из котла достают один-два корнеплода для пробы и разрезают. Если середина свеклы осталась слегка непроваренной, то бланширование заканчивают. Переваренная свекла при очистке дает больше отходов, недоваренная после сушки имеет более темный цвет, плохо набухает в воде и долго разваривается.

Вынутую из кипятка свеклу очищают, охлаждают, режут, настилают на сита и сушат на солнце, либо в печи

при температуре 70—90 градусов. Правильно высушенная свекла должна быть эластичной, гибкой, темно-бордового или бордового цвета.

Сушеную свеклу охлаждают на ситах, затем ссыпают в ящик для хранения.

Сушка моркови. Для сушки идут сорта моркови оранжево-красного цвета. Хорошо зарекомендовали себя в сушке сорта Валерия, Грибовская А-0514, Московская зимняя и др.

Подготовка корнеплодов заключается в сортировке, очистке, мойке, бланшировании. Продолжительность бланширования зависит от размеров корнеплодов: крупная морковь (диаметром более 4,5 сантиметра) —15—17 минут, мелкая—12—15 минут. Морковь бланшируют до полной готовности. Конец бланширования определяют лучинкой: нормально бланшированная морковь протыкается с приложением малых усилий, недобланшированная — не протыкается, а переваренная — без всяких усилий.

Морковь сушат до тех пор, пока влажность ее снизится до 14 процентов. Готовность продукции определяют так: сушеная морковь должна быть эластичной, даже слегка хрупкой.

Сушка белых кореньев. Идущие в сушку белые коренья — петрушка, сельдерей, пастернак — должны быть правильной формы, без разветвлений и мелких корешков, без зелени, с сочной и плотной мякотью. Толщина корешков: один-два сантиметра — для петрушки и не менее трех сантиметров — для сельдерея и пастернака.

Хорошо сушатся сорта петрушки Сахарная, Боровиковская, сельдерея — Снежный шар и Пермский, пастернака — Круглый, Полудлиница, Студент и др.

Подготовка белых кореньев к сушке заключается в сортировке по качеству, обрезке мелких корешков, очистке и резке на лапшу.

При сортировке отбрасывают гнилые, пораженные вредителями и уродливые корни, попутно обрезают зелень головки. Очищают коренья ножом, обрезая сначала тонкие корешки, а потом снимая кожицу. Нарезанные коренья в течение 5 минут выдерживают в солевом растворе, после чего настилают на сита. Сельдерей и петрушку сушат на солнце, а также в печи при 50—60, а пастернак — при 60—70 градусах.

Во время сушки нужно следить, чтобы температура в печи не повышалась выше указанной, так как белый цвет кореньев может легко перейти в желтый или даже в бурый.

Сушеные белые коренья напоминают однородную, белого с желтоватым оттенком цвета лапшу, сладкого вкуса, с характерным ароматом петрушки, пастернака, сельдерея, без посторонних привкусов и запахов.

Сушка овощей

Сушка капусты—белокочанной, цветной и брюссельской. Наиболее подходящими для сушки сортами белокочанной капусты являются Амагер Грибовской станции, Московская поздняя, Белорусская, Слава 1305, Слава грибовская 0231, Скороспелка, Юбилейная и др. К моменту уборки эти сорта дают крупные и средней величины кочаны, очень плотные, с белыми вкусными листьями, содержащими не менее четырех процентов сахара.

Подготовка капусты к сушке заключается в очистке от зеленых листьев и отделении кочерыги. Потом капусту шинкуют вручную ножом или секачом так, чтобы получалась резка ленточками шириной 3—5 миллиметров. Если имеется шинковка, то лучше капусту пропустить через нее.

Нашинкованную или нарезанную капусту не бланши-

● *Мороженый лук может быть годен к употреблению. Для этого, не дав ему оттаять, нужно положить его на три часа в холодную воду.*

● *Сушеные овощи перед употреблением тщательно моют в холодной воде, затем снова заливают холодной водой, выдерживают два-три часа для набухания и отваривают в этой же воде до готовности.*

● *Сушеную морковь, используемую для заправки первых блюд, после набухания в воде не отваривают, а поджаривают на жирах.*

● *В подвале, где хранятся соленья, не должно быть запаха гнили или других навязчивых запахов. Для этого подвал надо регулярно проветривать. Во время хранения нужно не менее трех раз в месяц мыть в*

руют, а сразу настилают на сита и сушат на солнце, в печи или духовом шкафу при температуре 60—70 градусов.

Готовая сушеная капуста должна быть белого цвета с желтоватым или светло-коричневым оттенком.

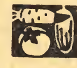
Перед употреблением сушеную капусту заливают холодной водой, и она набухает, увеличиваясь в объеме не менее чем в пять-шесть раз.

Цветную капусту для сушки берут абсолютно свежую. Головки должны быть чистыми, без проросших внутренних зеленых листьев, белыми, плотными. Переросшая капуста для сушки не годится.

Подготовка цветной капусты заключается в том, что ее очищают от окружающих листьев и разделяют на отдельные соцветия, обрезают ножки соцветий, а крупные соцветия разделяют на части. Моют, погружая ее в корзинках в воду, или под краном, под душем. Бланшируют в кипящей воде две — пять минут, считая от начала кипения, затем охлаждают в холодной воде.

Охлажденную капусту настилают на сита в один слой. Сушат до полной готовности только в печи, время от времени переворачивая соцветия. Готовая капуста должна быть белого или светло-желтого цвета, при сгибании не должна ломаться.

Сушка лука репчатого. Для сушки надо брать зрелые, сухие, плотные луковицы диаметром больше 3 сантиметров.



горячей воде кружки, груз и удалять плесень.

САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ. Соленые огурцы очищают от кожицы, разрезают вдоль на две половинки, а затем нарезают наискось пластинками толщиной 4—5 миллиметров. Затем, не нарушая формы огурца, укладывают их с помощью ножа в мелкую тарелку, сбоку кладут нарезанный репчатый лук и поливают растительным маслом.

● Понижение температуры до нуля градусов благоприятно сказывается на хранении солений. Повышение же температуры выше 5 градусов нежелательно. При хранении солений, маринадов или консервов в тепле продукты темнеют, размягчаются и частично теряют вкусовые качества.

Этим требованиям отвечают сорта Ростовский 375, Стригуновский, Арзамасский 269, Бессоновский, Пензенский, Погарский 355, Краснодарский 35 и др. Менее пригодны сорта Каба, Марковский, Кабардинский, Даниловский, Испанский 313 и др.

Лук очищают от жестких чешуй (рубашек), срезают шейку и вырезают донце, потому что лук без донца хорошо разделяется на отдельные кольца, а это способствует хорошему и быстрому высушиванию. Лук не моют и не бланшируют, а только режут кружочками по 3—5 миллиметров толщиной, настилают на сита, разбирают кружочки на кольца. Можно сушить лук на солнце. В печи, духовом или сушильном шкафу температура должна быть не выше 65 градусов. При такой температуре лук не может пригореть и не теряет эфирные масла. В процессе сушки лук время от времени перемешивают.

Готовый сушеный лук должен быть эластичным, белого, розовато-фиолетового или светло-желтого цвета. Допускаются кольца с зеленым и светло-коричневым оттенком. Сушеный лук имеет горький или сладковато-горький вкус и запах, свойственный луку.

Сушка чеснока. Наиболее пригодны для сушки следующие сорта чеснока: Ростовский, Калининский, Украинский белый, Броницкий, Старобельский белый, Южный фиолетовый, Кировоградский и др.

Для сушки берут вполне зрелый, чистый, здоровый, с цельной оболочкой чеснок.

Подготовка чеснока к сушке заключается в сортировке, очистке от жестких оболочек без разрушения луковицы. Головки режут на части толщиной 5—6 миллиметров. Измельченный чеснок настилают на сита и сушат в печке или духовом шкафу при температуре 50—60 градусов, периодически перемешивая. Можно сушить чеснок и на солнце.

Высушенный чеснок охлаждают на ситах, провеивают вручную, чтобы отделить чешуи, упаковывают в мешки, ящики или банки и хорошо закупоривают.

Из чеснока можно приготовить порошок. Для этого чеснок пропускают через кофейную мельницу. Если чеснок плохо измельчается, его предварительно досушивают, а потом мелют. Чесночный порошок, закупоренный в баночки, может храниться больше года.

Сушка зеленого горошка (сахарный горошек). Для сушки годится горох, убранный в состоянии восковой спелости, когда зерна сформировались, но еще зеленые, сладкие и не огрубели.

Вылущенный горошек сортируют по размерам. Можно эту работу выполнять на решетах с соответствующими отверстиями. Чем мельче горошек, тем он нежнее и слаще в сушеном виде.

После сортировки горошек бланшируют в кипящей воде три — пять минут. В воду добавляют шпинат, крапиву, чтобы зерна горошка приобрели интенсивную зеленую окраску. Бланшированный горошек охлаждают водой, а затем после стекания воды его настилают на сита и сушат в духовке или печи в три приема: два часа при температуре 35—40 градусов; два часа — при температуре 45—50 градусов и досушивают при 55—60 градусах. После первой и второй сушек зеленый горошек охлаждают по 1,5 часа.

Прерывистая сушка с охлаждением позволяет получить высококачественную готовую продукцию. Хорошо высушенный горошек бывает сильно сморщенным, красивого матового, темно-зеленого цвета, приятного запаха и сладкого вкуса. Бледно-зеленый цвет указывает на то, что горошек был недобланширован, коричневые точки — передержан в кипятке, а желтовато-рыжий цвет — пересушен.

Зеленый горошек — исключительно ценная овощная культура. По содержанию белков и углеводов он стоит выше злаковых культур. Горошек содержит витамины А, В, С, B_1, РР и др. Это универсальный витаминный продукт.

Сушка зелени. В сушку идут укроп, листья сельдерея, петрушка и перья лука. Шпинат и салат не сушат, так как они в сушеном виде теряют свои качества и не представляют пищевой ценности.

Для сушки **укроп** берут с нежными зелеными листьями до образования цветочных стрелок, без корней. Увядшие, пожелтевшие, с огрубевшими стеблями, листьями и цветочными зонтиками растения в сушку не допускаются.

Перед сушкой укроп тщательно моют в нескольких водах, либо под краном, хорошо стряхивают и режут на части по 5—10 сантиметров, затем настилают на сита и

сушат на воздухе в тени. Можно сушить укроп и на солнце.

Листья петрушки и сельдерея, предназначенные для сушки, должны быть свежими, зелеными, не огрубевшими, с тонкими черешками. После мойки их режут ножом на части по 3—5 сантиметров и настилают на сита. Сушат в печи при 40—50 градусах, либо в тени, как и укроп.

Лук-порей должен быть чистым, плотным, с зелеными листьями, обрезанными по длине до 20 сантиметров. Для сушки стебли делят на части — белую и зеленую. Каждую часть режут и настилают на сита отдельно. Сушат в печи при температуре 50—60 градусов, а па солнце и в тени, как укроп.

Готовая продукция бывает зеленого цвета с пряным запахом. Хранят сушеную зелень в закрытых банках в сухом помещении, а используют —в качестве приправы.

Сушка помидоров. Очень часто в домашних условиях прибегают к сушке помидоров, которую производят на солнце. Для сушки надо брать малокамерные, спелые, здоровые, с плотной мякотью плоды. Сушат и помидоры, у которых большая камера, но потери сока у таких плодов большие.

Подготовка плодов к сушке заключается в сортировке по качеству и спелости. Отбрасывают гнилые, больные и мятые помидоры.

Предназначенные для сушки плоды моют и ополаскивают, режут вдоль семенной камеры на две — четыре части в зависимости от размера плодов. Начинают резать со стороны плодоножки и не разрезают до конца, чтобы дольки оставались вместе. Можно резать и поперек семенной камеры на две половинки.

Нарезанные помидоры раскладывают на сита, деревянные подносы, на фанерные листы и т. п. Для улучшения качества их окуривают сернистым газом (1 грамм серы на 1 килограмм плодов) в течение 30 минут. Для этого сжигают серу под ящиком, куда помещают нарезанные помидоры. После окуривания их выставляют для сушки на солнце.

Процесс сушки длится 5—8 суток, в течение которых плоды надо время от времени переворачивать. Высушенные помидоры ссыпают в ящик.

Вяление дынь. Вяленая дыня — лакомство. Готовят его исключительно в домашних условиях.

Вяление дынь

Наиболее пригодны для вяления следующие сорта дынь: Гуляби, Уч-Кзыл, Койбаши, Уарваки, Ак-Кауп, Ананасная, Колхозница 749-759, Персидская, Ич-Кзыл, Чогаре, Дитма и др. Эти дыни имеют твердую и сочную мякоть, содержат много сахара и ароматны.

Отобранные для вяления дыни раскладывают на крыше или во дворе дня на два для провяливания. После этого их сортируют, отбрасывая недозрелые, перезрелые, поврежденные вредителями и болезнями, а также с признаками загнивания.

Затем дыни моют и просушивают на воздухе. Подсохшие дыни разрезают по длине пополам и удаляют семена при помощи деревянной ложки; каждую половинку, в свою очередь, разрезают на ломти толщиной по 2—4 сантиметра.

Ломти очищают от кожицы, срезают также прилегающий к кожице зеленый слой. Далее, в зависимости от того, каким способом дыни будут вялиться, их либо раскладывают на подносы, фанерные листы и т. п., либо разрезают на ломти по длине, не дорезая до края на 3—4 сантиметра, и развешивают на специальные вешала. Дыни, выставленные для провяливания, надо прикрывать марлей. Провяливание длится 8—12 дней. Вяленые ломти дыни сплетают в жгуты (косы), а потом укладывают в ящик, выстланный пергаментом.

Готовая вяленая дыня должна быть мягкой и эластичной, светло-желтого или светло-коричневого цвета.

Смеси из сушеных овощей

Из сушеных овощей изготовляют различные смеси. В зависимости от преобладания в смеси того или иного вида основных овощей различают картофельный суп, борщ и щи.

Гармоничность вкуса, приятный аромат и хороший цвет готового блюда легче создать тогда, когда хозяйка располагает богатым набором сухих овощей и зелени. Рекомендуем овощные смеси такого состава (на 1 килограмм сухой смеси).

Смеси для супов

Картофель	850 г
Морковь	60 г
Петрушка (корень)	15 г
Сельдерей (корень)	5 г
Лук репчатый	6,5 г
Перец молотый красный	0,75 г
Укроп (зелень)	1,5 г
Петрушка (зелень)	1,5 г
Лавровый лист	0,75 г

Это суп острый и пряный. Можно приготовить смесь пряную, но не острую.

Картофель	795 г
Морковь	100 г
Петрушка (корень)	15 г
Сельдерей (корень)	5 г
Лук репчатый	80 г
Укроп (зелень)	1,5 г
Сельдерей (зелень)	1,5 г
Петрушка (зелень)	2,0 г

Картофель	835 г
Морковь	100 г
Петрушка (корень)	10 г
Лук репчатый	50 г
Укроп (зелень)	2,5 г
Петрушка (зелень)	2,5 г

Смеси для борщей

Для изготовления борща необходимо обязательно иметь капусту и свеклу. Вот, например, смесь для острого борща с пряным запахом.

Капуста	300 г
Свекла	350 г
Картофель	180 г
Морковь	50 г
Петрушка (корень)	25 г
Сельдерей (корень)	5 г
Лук репчатый	85 г
Перец стручковый	1,25 г
Укроп (зелень)	2,5 г
Петрушка (зелень)	2,5 г
Лавровый лист	1,25 г

Приводим еще один рецепт борща без острого вкуса, но с пряным запахом.

Капуста	275 г
Свекла	350 г
Картофель	220 г
Морковь	50 г
Петрушка (корень)	25 г
Сельдерей (корень)	5 г
Лук репчатый	70 г
Укроп (зелень)	2,5 г
Петрушка (зелень)	2,5 г

Еще проще такая смесь пряного борща.

Капуста	240 г
Свекла	350 г
Картофель	245 г
Морковь	100 г
Лук репчатый	50 г
Петрушка (корень)	5 г
Петрушка (зелень)	2,5 г
Сельдерей (зелень)	2,5 г
Помидоры	5 г

Смеси для щей

В щах основным продуктом является капуста. В качестве обязательных компонентов входят также картофель, морковь, петрушка (зелень и корень), и лук репчатый. Вот смесь для приготовления острых и пряных щей.

Капуста	730 г
Картофель	100 г
Морковь	60 г
Петрушка (корень)	20 г
Сельдерей (корень)	5 г
Лук репчатый	75 г
Перец молотый красный	7 г
Укроп (зелень)	1,5 г
Петрушка (зелень)	1,5 г

Смесь для пряных неострых щей (приготовлена без красного молотого перца).

Капуста	700 г
Картофель	110 г
Морковь	100 г
Петрушка (корень)	20 г
Сельдерей (корень)	5 г
Лук репчатый	60 г
Укроп (зелень)	2,5 г
Петрушка (зелень)	2,5 г

Приводимые ниже щи по сравнению с предыдущими менее пряны, поскольку в них отсутствуют сельдерей и укроп.

Капуста	630 г
Морковь	100 г
Петрушка (корень)	7,5 г
Картофель	200 г
Лук репчатый	60 г
Петрушка (зелень)	2,5 г

СОЛЕНИЕ И КВАШЕНИЕ

Засолка и квашение овощей—самый надежный способ их консервирования. Соль и молочная кислота, которая образуется из сахара овощей в процессе их засолки или квашения, являются консервирующими веществами. Под влиянием кислоты и соли прекращаются биохимические процессы, поэтому соленые и квашеные овощи могут сохраняться длительное время. Кроме того, соль и молочная кислота придают соленьям специфические вкусовые качества. Кислота и соль убивают большинство микроорганизмов, таких, как гнилостные бактерии и плесени, действие которых в обычных условиях гибельно для овощей.

При квашении капусты соль кладут в количестве 2—3 процентов от веса капусты, а для засолки огурцов и некоторых других овощей готовят 4—9-процентный рассол. В таком количестве сама соль не оказывает значительного консервирующего действия и только вместе с молочной кислотой дает хороший результат.

Возбудителями молочнокислого брожения, происходящего при засолке и квашении, являются различные виды молочнокислых бактерий, которые имеются в небольшом количестве на поверхности овощей.

Так, на 1 квадратном сантиметре свежих огурцов насчитывается от 65 до 1058 молочнокислых бактерий, а после хранения в течение суток число их возрастает в 20—60 раз. Это составляет всего 3—6 процентов от общего количества микроорганизмов, находящихся на поверхности овощей.

То же можно сказать и о капусте.

Несмотря на небольшое количество молочнокислых бактерий, они угнетают развитие других микроорганизмов, и процесс засолки при правильной подготовке овощей идет нормально.

Как же происходит брожение и накопление молочной кислоты? Это нужно знать каждому, кто занимается засолкой и квашением овощей, чтобы управлять этим процессом и получать вкусные соленья.

В первой фазе засолки и квашения овощей при температуре 20 градусов размножаются все микроорганизмы и образуются продукты жизнедеятельности всех участвующих в брожении бактерий. В это время происходит ожесточенная борьба между молочнокислыми, маслянокислыми, уксусными, гнилостными и другими бактериями. В результате этой борьбы на пятый день победителями выходят молочнокислые бактерии, хотя они и образуют всего около 0,3 процента молочной кислоты.

В первой фазе засолки или квашения любых овощей происходит только интенсивное размножение молочнокислых бактерий.

В этот же период овощи выделяют сок в рассол. Вес овощей постепенно уменьшается, а количество рассола, наоборот, увеличивается.

Во второй фазе засолки, продолжающейся около 15—20 суток при температуре 5—12 градусов, молочнокислые бактерии усиленно выделяют молочную кислоту. Растворяясь в рассоле, она вместе с ним проникает в плодовую ткань. Рассол поглощается овощами, из ткани плодов вытесняется воздух, увеличивается объем и вес плодов. Проникновение соли в овощи способствует уплотнению ткани.

В третьей фазе при температуре 5—12 градусов молочнокислое брожение почти прекращается, приостанавливается и накопление молочной кислоты. Проникновение со-

●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●

● *Сушеные помидоры перед использованием надо только вымыть. Они являются хорошей заправкой для борща, щей и соусов.*

● *Кадку можно закупорить цементным раствором. Укладывают огурцы, сверху — специи, закрывают салфеткой, потом кладут круг. Замешивают песок с цементом и заливают круг этим раствором толщиной 1—2 сантиметра. Раствор быстро твердеет, образуя прочную покрышку.*

● *Горчицу в рассол лучше опускать в марлевом мешочке, в этом случае она не оседает на плодах и овощах.*

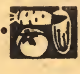
● *Соленые и маринованные огурцы являются прекрасным добавочным гарниром к холодным блюдам из рыбы и мяса.*

ли в плодовую ткань продолжается, но уже более замедленными темпами. Количество рассола уменьшается, так как он впитывается овощами. Происходит дальнейшее увеличение объема овощей, а содержание воздуха в них уменьшается. К концу третьей фазы соль равномерно распределяется по всей толще овощей, и соленья (квашенья) становятся готовыми к употреблению.

Отмечено влияние чистоты соли на качество солений и квашений. Поэтому по стандарту для приготовления рассола должна использоваться только пищевая соль. Несоблюдение этого, казалось бы, такого простого требования и применение нефильтрованных рассолов может привести к образованию на соленьях и квашеньях не растворимого в воде осадка, напоминающего сероватый налет плесени.

Повышенное содержание в поваренной соли сернокислых солей магния и кальция особенно отрицательно сказывается на качестве солений, которые приобретают неприятный привкус, мякоть их размягчается.

Роль соли в процессе соления и квашения овощей многообразна. Она вызывает быстрое выделение сока из овощей и в значительной мере управляет обменом между соленьями и рассолом, способствует уплотнению ткани овощей и вместе с молочной кислотой является консервирующим веществом. Особенно велико значение соли как



● *При подаче огурцов в натуральном виде не рекомендуется измельчать их очень мелко, так как в этом случае они теряют много сока и ухудшают свой вкус. У мелких огурцов срезают только концы, а крупные нарезают кружочками толщиной не более 0,5—1 сантиметра.*

● *Не допускайте замораживания солений и маринадов. Замороженная продукция делается мягкой, теряет форму и быстро портится; грибы темнеют, вкус их ухудшается.*

● *Рассол для заливки арбузов готовят так: на ведро воды берут один стакан соли и два стакана сахара.*
Пустые места между уложенными арбузами можно заполнить зелеными помидорами или листьями капусты.

консерванта продукции в самом начале брожения, когда образование молочной кислоты только начинается.

Для солений и квашений применяют 3—8-процентный рассол. Рассолы такой концентрации сохраняют структуру ткани овощей, способствуют нормальному накоплению кислоты и вызывают наилучшие вкусовые ощущения.

Рассол готовят следующим образом. Посуду накрывают редким чистым холстом, на который насыпают соль. На соль льют воду так, чтобы растворить ее. Соль помешивают деревянной палкой. Когда соль растворилась, добавляют воду до нормы. Готовят рассол примерно за 11—12 часов до его использования, чтобы успела отстояться муть.

В тех случаях, когда требуется быстро приготовить рассол, можно соль предварительно растворить в горячей воде в отдельной посуде, а затем в этот раствор влить остальную воду. Как и в первом случае, рассол отстаивают и фильтруют.

Соление огурцов

Лучшим для засолки огурцов является 6—8-процентный рассол.

Перед засолкой огурцы сортируют по размерам, моют и замачивают в воде на 5—8 часов. В процессе замочки огурцы набухают, становятся упругими. Такие огурцы при засолке не будут морщиться и не образуют внутри пустот.

Подготовленные огурцы укладывают в бочку плотно, а не рыхлой насыпью. Укладку ведут так: дно бочки выстилают пряностями, затем укладывают слой огурцов, далее вновь слой пряностей, и так до верха. Сверху огурцы закрывают пряностями, заливают рассолом, кладут салфетку, круг и на него груз.

Все специи (пряности), используемые при засолке, должны быть обязательно свежими. Свежие специи обладают бактерицидными свойствами и содержат наибольшее количество витамина С. Если нет всех необходимых специй, можно заменить одни другими. Однако применять их надо так, чтобы не нарушалась гармоничность вкуса и аромата.

Во время засолки надо ежедневно снимать плесень и

один раз в два-три дня мыть круг и салфетку в кипятке. От чистоты на поверхности рассола зависит качество готовой продукции.

Приводим наиболее широко распространенные рецепты засолки в расчете на 10 килограммов подготовленных огурцов.

Огурцы соленые, острые

Огурцы	10 кг
Укроп зеленый	350 г
Хрен (корень)	50 г
Чеснок	40 г
Перец стручковый горький	10 г*
Черносмородиновый лист	250 г
Дубовый лист	100 г
Рассол:	
вода	5 л
соль	300—400 г

Огурцы	10 кг
Укроп зеленый	300 г
Эстрагон	50 г
Хрен (корень)	50 г
Чеснок	30 г
Перец стручковый горький	20 г
Майоран (сушеный лист)	5 г (8 листиков)
Рассол:	
вода	5 л
соль	300—400 г

Огурцы	10 кг
Укроп	300 г
Хрен (корень)	50 г
Перец стручковый горький	10 г
Рассол:	
вода	5 л
соль	300—400 г

* Перец стручковый берут по вкусу.

Огурцы острые пряные

Огурцы	10 кг
Укроп	400 г
Петрушка (корень)	5 г (3 листа)
Сельдерей	5 г (3 листа)
Черносмородиновый лист	120 г
Хрен (листья)	70 г
Шпинат	30 г (2 листа)
Рассол:	
вода	5 л
соль	300—400 г

Огурцы	10 кг
Укроп (зелень)	120 г
Семена укропа	10 г (1 столовая ложка)
Хрен (корень)	50 г
Черемша (дикий чеснок)	40 г (2—3 стебля с луковицами)
Перец стручковый горький	10 г
Рассол:	
вода	5 л
соль	300—400 г

Огурцы	10 кг
Укроп (зелень)	300 г
Хрен (корень)	50 г
Чеснок	30 г
Эстрагон	30 г (4 стебелька)
Петрушка (корень)	100 г
Перец (стручковый горький)	20 г
Рассол:	
вода	5 л
соль	300—400 г

Огурцы чесночные

Рецепты приготовления чесночных огурцов отличаются от острых пряных и засоленных с горчицей тем, что здесь на 10 килограммов подготовленных огурцов берется от 90 до 250 граммов чеснока.

Огурцы	10 кг
Укроп (зелень)	300 г
Чеснок	до 90 г
Хрен (корень), сельдерей и пастернак	по 50 г
Черносмородиновый лист	100 г
Рассол:	
вода	5 л
соль	300—400 г

Огурцы	10 кг
Укроп (зелень)	300 г
Хрен (корень) и эстрагон по	50 г
Чеснок	90 г
Черносмородиновый лист	100 г
Кориандр, чабер, базилик, майоран, Перец стручковый горький	по 20 г
Рассол:	
вода	5 л
соль	300—400 г

Огурцы	10 кг
Укроп (зелень)	400 г
Хрен (корень)	50 г
Чеснок	250 г
Черносмородиновый лист	200 г
Перец стручковый горький	15 г
Рассол:	
вода	5 л
соль	300—400 г

Огурцы с горчицей

Огурцы	10 кг
Укроп (зелень)	400 г
Хрен (корень)	60 г
Чеснок	40 г
Вишневый лист	100 г
Перец стручковый горький	15 г
Рассол:	
вода	5 л
соль	300—400 г
горчица в порошке	20 г

Огурцы	10 кг
Укроп (зелень)	600 г
Хрен (корень)	70 г
Чеснок	30 г
Перец стручковый сладкий	80 г
Дубовый лист	100 г
Перец стручковый горький	30 г
Рассол:	
вода	5 л
соль	300—400 г
горчица в порошке	20 г

Огурцы	10 кг
Укроп (зелень)	300 г
Хрен (корень)	50 г
Чеснок	50 г
Перец стручковый горький	15 г
Рассол:	
вода	5 л
соль	300—400 г
горчица в порошке	20 г

В случае, если нет свежего перца и укропа, их можно заменить сушеными из расчета на 1 килограмм свежего 200 граммов сушеного. Можно заменить вишневый лист черносмородиновым, и наоборот.

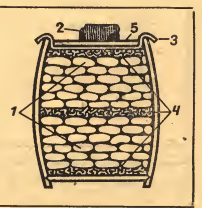
Нежинские огурцы

По особому рецепту солят огурцы в Нежинском районе, на Украине.

Для пользующихся широкой известностью нежинских огурцов крепость рассола берется меньше, чем для обычного засола,— от 6,5 до 7,5 процента, то есть на ведро воды берут 650—750 граммов соли.

При засолке нежинских огурцов обращают внимание на то, чтобы все огурчики были примерно одинакового размера, поэтому их сортируют на мелкие, средние и более крупные.

Отобранные огурцы моют холодной водой. На дно заранее приготовленной бочки укладывают пряности, а на



Так надо укладывать в бочки огурцы и пряности при засолке: 1 — огурцы; 2 — груз; 3 — салфетка; 4 — пряности; 5 — подгнетный круг

них — вымытые огурцы. Когда бочка заполнится до половины, снова кладут слой пряностей. После того как бочка будет заполнена доверху, ее несколько раз поворачивают, легко потряхивают, чтобы огурцы уплотнились, снова кладут пряности и накрывают салфеткой, кладут кружок, гнет и заливают рассолом крепостью от 6,5 до 7,5 процента.

При засолке маленьких огурцов длиной от 3 до 6 сантиметров поступают так: отсортированные огурцы после мойки ошпаривают соленым 3-процентным рассолом — кипятком (300 граммов соли на ведро воды), затем обливают ледяной водой и складывают на решето для просушки. Обсохшие огурцы аккуратно укладывают в бочку рядами, переслаивая пряностями.

Закупоривают бочку дном со шпунтовым отверстием, заливают рассолом и забивают шпунтом.

При этом способе засолки используется уксус, поэтому огурцы получаются полумаринованными.

Огурцы размером от 3 до 4,5 сантиметра	10 кг
Уксусная эссенция 80°	150 г
Лавровый лист	30 г
Перец стручковый горький	15 г
Рассол:	
вода кипяченая остуженная	5 л
соль	100 г

Огурцы размером от 4,5 до 6 сантиметров	10 кг
Уксусная эссенция 80°	200 г
Сахар	170 г
Лавровый лист	30 г
Перец стручковый горький	15 г
Рассол:	
вода кипяченая остуженная	5 л
соль	250 г

Огурцы размером от 7,5 до 8,5 сантиметра	10 г
Уксусная эссенция 80°	70 г
Лавровый лист	25 г
Перец стручковый горький	15 г
Рассол:	
вода кипяченая остуженная	5 л
соль	250 г (1 стакан)

Крепкий засол огурцов

В южных районах огурцы приходится солить рано, когда температура наружного воздуха еще довольно высокая. Поэтому здесь чаще всего прибегают к крепкому засолу.

Отсортированные огурцы укладывают в бочку, на дно которой кладут сухую соль из расчета 300 или 900 граммов на 10 килограммов огурцов. Соль закрывают пряностями. Когда бочка будет заполнена, ее закрывают салфеткой, кружком, накладывают груз и заливают крепким рассолом.

Огурцы	10 кг
Соль	300 г
Укроп	300 г
Рассол 8-процентный:	
вода	7 л
соль	560 г

Огурцы	10 кг
Соль	900 г
Рассол 9-процентный:	
вода	7 л
соль	600 г

Соленые огурцы в банках

Этот способ заготовки огурцов впрок является наилучшим, так как позволяет производить раннюю засолку, к минимуму сводить потери продукции и очень удобен, поскольку не требует для хранения специально охлажденных помещений.

Приводим два способа засолки огурцов в банках: с предварительной засолкой в бочках и с засолкой в банках.

В первом случае поступают так. Солят огурцы в бочках одним из способов, описанных выше, и выдерживают их до момента, когда они станут пригодными в пищу. Затем раскладывают огурцы в банки вместе с теми же пряностями и заливают тем же рассолом, только профильтрованным. Банки закатывают.

При втором способе засолки поступают иначе. Свежие огурцы тщательно промывают и сортируют, удаляя переросшие (крупнее 11 сантиметров), неправильной формы, пожелтевшие, поврежденные и загнившие. Если есть возможность, то лучше всего солить мелкие огурцы.

На одну литровую банку	
Огурцы	625 г
Укроп (зелень)	20 г
Чеснок	2 г
Перец молотый красный	0,5 г (щепотка)
Хрен (корень)	3 г
Листья черной смородины	5 г (8—10 листиков)
Эстрагон	3 г (3 листика)
Рассол 7—8-процентный:	
вода	450 г
соль	30—35 г

Отсортированные плоды укладывают вместе с пряностями в подготовленные банки и заливают 7—8-процентным рассолом, накрывают крышками и ставят в тень (под навес) на 12 суток, для предварительного брожения, после чего доливают банки профильтрованным рассолом и закатывают крышки.

Малосольные огурцы

В летнее время большим спросом пользуются малосольные огурцы. Для приготовления малосольных огурцов берут зеленые плоды, моют их, обрезают кожицу на носке и у плодоножки, протыкают посередине ножом и складывают в эмалированное ведро или кастрюлю. Кладут укроп (зелень), листья черной смородины, листья хрена, чеснок и заливают крепким 12—13-процентным рассолом, сверху прикрывают салфеткой и закрывают тарелкой (гнет не нужен).

Через два-три дня огурцы готовы. Употребляют их в течение трех дней. Следовательно, готовить малосольных огурцов нужно столько, чтобы они были использованы за три дня. Засолку можно повторить в том же рассоле до трех раз.

Огурцы подготовленные	3 кг
Укроп (зелень)	30 г
Черносмородиновый лист	50 г
Хрен (листья)	20 г
Чеснок	15 г
Рассол:	
соль	280 г
вода	2,5 л

Если желают иметь малосольные огурцы на другой день, то заливать их нужно рассолом, доведенным до кипения. В этом случае, чтобы огурцы не были мягкими, надо обязательно на дно посуды и сверху класть две-три горсти дубовых листьев. Засоленные вечером огурцы могут быть готовыми к употреблению уже к обеду на другой день.

Огурцы в огурцах

Отобранные для засолки огурцы укладывают рядами в бочку с необходимым количеством специй и перекладывают их мелко изрубленными смешанными с солью семенниками (перезрелыми огурцами). Бочку закрывают салфеткой, накладывают кружок и гнет.

Огурцы	10 кг
Укроп (зелень)	300 г
Хрен (листья)	50 г
Чеснок	30 г
Перец горький	10 г
Семенники	10 кг
Соль	700 г

Соленье огурцов с сохранением цвета

Чтобы огурцы сохранили ярко-зеленый цвет, надо залить их горячим рассолом с алюмокалиевыми квасцами и водкой.

Огурцы свежие	10 кг
Укроп (зелень)	350 г
Хрен (листья)	170 г
Смородиновый лист	350 г
Чеснок	20 г
Рассол:	
вода	7 л
водка	150 г
соль	520 г
квасцы алюмокалиевые	2 г (0,5 чайной ложки)

Консервирование огурцов

Консервируют только молодые плотные огурцы. Для этого пригодны огурцы сортов Муромский, Вязниковский, Быстринский, Неросимый и особенно Нежинский. Можно консервировать огурцы и некоторых других сортов.

Прежде всего огурцы моют и сортируют по качеству и размеру. Отбраковывают перезрелые плоды, уродливые и с механическими повреждениями.

Отсортированные огурцы замачивают в воде на 6—8 часов, после чего их раскладывают в банки. В каждую банку добавляют в нужной пропорции пряности, заливают горячим рассолом такого состава: 300—400 граммов соли и 100 граммов уксусной кислоты (эссенции) на ведро воды.

Пряности можно брать в таком составе (на одну литровую банку):

Укроп	5 г
Хрен (листья)	2 г
Базилик	0,5 г (1 стебелек)
Сельдерей и петрушка	2,5 г (по стебельку)
Чеснок	0,4 г (0,5 зубка)
Перец красный молотый	0,5 г (щепотка)
Лавровый лист	0,2 г (1 листик)
Лист мяты	0,4 г (2 листка)
Перец горошковый горький	0,4 г (8 горошин)

Это полный набор пряностей, который можно сократить. Обязательными пряностями являются (на одну литровую банку):

Укроп	15 г
Хрен (листья)	2 г
Сельдерей и петрушка	10 г
Лавровый лист	1 г

Наполненные огурцами и залитые рассолом банки стерилизуют в кипящей воде: литровые банки—5 минут, трехлитровые—10 минут и закатывают.

Готовые огурцы должны быть зеленой или оливково-зеленой окраски, с плотной и хрустящей мякотью.

Консервированные огурцы с водкой

Для засолки нужно брать некрупные свежие огурцы (лучше всего снять с грядки в день посола). Огурцы перебрать, перемыть. Дно бутыли или банки выстлать промы-

Огурцы	10 кг
Хрен	2 корня
Хрен	5 листьев
Чеснок	2 головки
Перец горький	1 стручок
Перец сладкий	5 стручков
Сельдерей (корень с зеленью)	3—4 шт.
Черносмородиновый лист	20 шт.
Вишневый лист	20 шт.
Укроп	1 пучок

тыми листьями смородины, вишни, хрена. Приготовить укроп, сельдерей, сладкий перец, горький перец, чеснок. Плотно уложить огурцы, пересыпая их указанными специями.

Рассол готовят так: на ведро воды берут полулитровую банку соли (можно немного больше), один чайный стакан водки, 8—10 столовых ложек уксуса. Огурцы заливают горячим рассолом. На второй день надо добавить рассол, не доливая его на 1 сантиметр до края банки или бутылки, и закатать.

Засолка помидоров

Отобранные помидоры тщательно моют. Легче всего их мыть так: положить в корзинку 5—6 килограммов плодов и несколько раз окунуть ее в чан или бочку с водой. Можно мыть и в тазу, несколько раз меняя воду, а также под краном или душем.

Вымытые плоды плотно укладывают в заранее подготовленную бочку (вымытую, пропаренную, окуренную серой) вместе с пряностями, которые кладут так же, как и при засолке огурцов: на дно, в середину и сверху. При укладке помидоров бочку время от времени встряхивают.

Закупорить бочку можно по-разному. Одни закрывают уложенные плоды салфеткой, потом кружком, сверху накладывают груз и заливают рассолом. Другие вставляют в наполненную бочку верхнее дно и через шпунтовое отверстие заливают рассол. Через 24 часа рассол доливают, бочку закупоривают пробкой и в таком виде хранят.

Помидоры становятся готовыми к употреблению примерно через полтора месяца.

Приводим наиболее распространенные рецепты, руководствуясь которыми, можно получить вкусные соленые помидоры.

Помидоры чесноковые неострые

Помидоры	10 кг
Чеснок	150 г
Хрен (корень)	20 г
Эстрагон	25 г
Перец стручковый горький	10 г
Рассол:	
вода	8 л
соль	400 г

Помидоры чесноковые острые

Помидоры	10 кг
Укроп (зелень)	200 г
Чеснок	30 г
Хрен (корень)	30 г
Перец стручковый горький	15 г
Рассол:	
вода	8 л
соль	550 г

Помидоры чесноковые со сладким перцем

Помидоры	10 кг
Укроп (зелень)	150 г
Чеснок	30 г
Перец стручковый сладкий	250 г
Перец стручковый горький	15 г
Рассол:	
вода	8 л
соль	500 г

Помидоры с вишневым листом

Помидоры	10 кг
Укроп (зелень)	100 г
Хрен (корень)	60 г
Перец стручковый сладкий	60 г
Листья вишни	100 г
Перец стручковый горький	20 г
Рассол:	
вода	8 л
соль	400 г

Помидоры с черносмородиновым листом

Помидоры	10 кг
Укроп (зелень)	150 г
Хрен (корень)	60 г
Черносмородиновый лист	100 г
Перец стручковый горький	30 г
Рассол:	
вода	8 л
соль	500 г

Помидоры с лавровым листом

Помидоры	10 кг
Укроп (зелень)	100 г
Перец душистый горошковый	2 г
Лавровый лист	10 г
Рассол:	
вода	8 л
соль	400 г

Помидоры с корицей

Помидоры	10 кг
Лавровый лист	5 г
Корица	3 г (1,5 чайной ложки)
Рассол:	
вода	8 л
соль	500 г

Помидоры с ореховым листом

Помидоры	10 кг
Сахар	150 г
Соль	120 г
Корица	5 г (2,5 чайной ложки)
Лавровый лист	6 г
Ореховый лист	50 г
Горчица	8 г (4 чайные ложки)
Рассол:	
вода	8 л
соль	300 г

Помидоры соленые в томатном соке

При засолке помидоров вместо обычного рассола можно брать томатную массу. Предварительно плоды сортируют по степени зрелости и по размерам, моют и укладывают в бочку так: на дно настилают тонким слоем листья черной смородины, затем укладывают слой помидоров, пересыпают их порошком горчицы с солью, затем вновь настилают в один слой листья черной смородины, кладут второй ряд и т. д. Каждые три ряда плодов заливают томатной массой. Для этого надо использовать бракованные при сортировке красные помидоры. Когда бочка будет заполнена, верхний ряд помидоров надо прикрыть листьями черной смородины, залить томатной массой и закупорить бочку, оставляя открытым шпунтовое отверстие на 6 дней (для завершения диффузии рассола). После этого доливают томатную массу через шпунтовое отверстие и забивают его пробкой. Закупорить бочку можно и так: после того как она будет заполнена, помидоры накрывают салфеткой, кружком и накладывают груз. В этом случае нужно систематически снимать плесень.

Помидоры	10 кг
Черносмородиновый лист	250 г
Дробленая томатная масса	10 кг
Соль	300 г
Горчица в порошке	2 г (1 чайная ложка)

Засолка зеленых помидоров

Засоленные обыкновенным способом зеленые помидоры в готовом виде получаются довольно жесткими. Это можно поправить, если применить перед засолкой бланширование плодов в кипящей воде в течение одной-двух минут.

Помидоры зеленые бланшированные	10 кг
Укроп (зелень)	200 г
Черносмородиновый лист	100 г
Сахар	200 г
Рассол:	
вода	8 л
соль	250 г

Помидоры в сахаре

Необычный засол помидоров: вместо соли надо взять сахар. Берут розовые или зеленые плоды, сортируют и укладывают в бочку так: на дно кладут смородиновый лист, душистый перец и корицу, на них — слой помидоров и пересыпают сахаром. Снова кладут смородиновый лист, душистый перец и корицу, на них — помидоры и пересыпают сахаром. Укладку таким порядком производят, не доходя до верхнего края бочки на 20 сантиметров. Закрывают помидоры слоем листьев смородины и заливают томатной массой (из зрелых плодов) с сахаром. Накрывают салфеткой, потом кружком и накладывают легкий гнет.

Если для «засолки» взяты зеленые помидоры, их нуж-

Помидоры	10 кг
Лист черной смородины	200 г
Душистый перец	10 г
Корица	5 г
Зрелые помидоры (для томатной массы)	4 кг
Сахар	3 кг
Соль по вкусу	(3 столовые ложки)

но бланшировать в кипящей воде (см. «Засолка зеленых помидоров»). В остальном с ними поступают также, как и с розовыми плодами. Засолку этим способом можно проводить также в банках.

Засолка помидоров в банках

При засолке красных и розовых помидоров в бочках они обычно деформируются. Поэтому лучше их солить в банках. В банках солят и зеленые плоды после бланширования. Отобранные плоды укладывают в банки, дают соответствующие пряности и заливают 5-процентным рассолом (500 граммов соли на ведро воды). Накрывают банки крышками и выдерживают 12 дней (в течение этого времени происходит диффузия рассола). После этого банки доливают рассолом и крышки закатывают.

На одну литровую банку

Помидоры	500—600 г
Лавровый лист	1 г
Перец душистый	1 г
Рассол:	
вода	0,5 л
соль	25 г

А это рецепт засолки помидоров с сахаром, укропом, листьями черной смородины и хрена.

Помидоры зеленые бланшированные	500—600 г
Укроп (зелень)	20 г
Листья черной смородины	5 г (4—5 листьев)
Хрен (зелень)	3 г
Сахар	20 г (1 столовая ложка)
Рассол:	
вода	0,5 л
соль	25 г (1 столовая ложка)

Консервированные помидоры

Для консервирования используют мелкие помидоры, лучше сливовидной формы. Лучше всего консервировать помидоры с тонкой кожицей без плодоножек.

Предназначенные для консервирования плоды тщательно сортируют по величине и окраске. Одновременно удаляют поврежденные, вялые, мягкие, сморщенные и с трещинами плоды.

Непригодны также недозрелые помидоры, имеющие пятна прозелени, неравномерно окрашенные и оранжевые, ухудшающие внешний вид консервов.

Моют плоды как до, так и после сортировки, после чего укладывают их в чистые стеклянные банки. При этом надо следить, чтобы в банку попадали плоды одного размера. Заполненные банки заливают горячим 2—3-процентным рассолом (200—300 граммов соли на ведро воды). Еще лучше залить помидоры горячим томатным соком или горячей протертой томатной массой с таким же количеством соли. Горячую заливку применяют для удаления воздуха из межклеточных ходов плодов. Соотношение плодов и заливки должно составить: сливовидные сорта—60—65 процентов помидоров на 35—40 процентов заливки; круглые сорта — не менее 50 процентов помидоров, а заливки — не более 50 процентов.

Банки стерилизуют в кипящей воде в течение 25—60 минут, после чего закатывают крышки и охлаждают.

При консервировании помидоров без кожицы плоды надо предварительно очистить. Для облегчения очистки кожицы отсортированные плоды бланшируют в кипящей воде в течение 20—40 секунд. В результате нагревания в слое, прилегающем к кожице, происходит расщепление протопектина на пектин и целлюлозу, благодаря чему кожица начинает легко отделяться.

Чтобы избежать разваривания мякоти, плоды после ошпарки быстро охлаждают водой под краном (или под душем). С охлажденных помидоров кожицу сдирают вручную.

Одновременно при очистке отбирают перезрелые, разварившиеся плоды и плоды с прозеленью у плодоножки. Отходы при очистке немедленно идут для получения протертой томатной массы, используемой для заливки помидоров.

Очищенные от кожицы плоды укладывают в банки (это можно сделать одновременно с очисткой), заливают соленым томатным соком или томатной массой, стерилизуют 25—60 минут, немедленно закатывают крышки и быстро охлаждают.

Засолка баклажанов

Для засолки берут целые баклажаны, мелкие и средних размеров. Плоды бланшируют в кипящем 5-процентном рассоле (500 граммов соли на ведро воды) в течение 3—5 минут. После этого их переносят в ледяную воду для охлаждения. Охлажденные баклажаны надо сильно отжать, до прекращения стекания воды. Затем плоды разрезают по длине пополам так, чтобы разрез не доходил до плодоножки. Внутрь закладывают небольшое количество мятого чеснока, половинки плодов прижимают друг к другу и плотно укладывают в тару для засолки. Сверху их закрывают салфеткой, кружком, кладут груз и заливают 4-процентным рассолом (400 граммов соли на ведро воды).

Баклажаны с чесноком

Баклажаны	10 кг
Чеснок	250 г
Лавровый лист	5 г
Рассол:	
вода	5 л
соль	200 г

Баклажаны фаршируют и морковью. Для этого их готовят так же, как и для засолки с чесноком, только вместо одного чеснока используют нарезанную морковь, петрушку, перец сладкий, чеснок, перец горький. Для улучшения вкуса фарша морковь рекомендуется предварительно отваривать.

Фарш готовят следующим образом. Корнеплоды очищают, моют, мелко шинкуют, перец режут, а чеснок мнут. В размешанный фарш добавляют молотый черный перец и соль.

После бланширования плоды фаршируют, перевязывают ниткой, плотно укладывают в бочку, закрывают салфеткой, подгнетным кругом, кладут груз и заливают томатной массой. В качестве пряности используют лавровый лист.

Баклажаны с фаршем

Баклажаны подготовленные	10 кг
Чеснок	200 г
Морковь	1,5 кг
Петрушка	1 кг
Перец сладкий	0,5 кг
Лавровый лист	25 г
Перец горький молотый	5 г
Томатная масса	7 кг

Через 30—35 дней после засолки баклажаны готовы к употреблению. В процессе хранения надо периодически снимать плесень и мыть кружок.

Можно солить баклажаны так же, как и огурцы. Плоды сортируют, бланшируют, укладывают в бочку, накрывают салфеткой, а затем кружком, накладывают груз и заливают 8-процентным рассолом (800 граммов соли на ведро воды).

Баклажаны подготовленные	10 кг
Рассол:	
вода	5 л
соль	400 г

Баклажаны обладают лечебными свойствами, они снижают содержание холестерина в крови.

Баклажаны в растительном масле

Баклажаны — мелкие, средние и крупные — бланшируют в кипящем 5-процентном рассоле 3—5 минут и охлаждают. Дают стечь воде, после чего режут на кружки

(поперечная резка) толщиной 2 сантиметра и обжаривают в масле 10 минут.

Одновременно готовят приправу — лук, морковь и белые коренья. Обжаривают в масле в течение 10 минут. Вынимают, дают стечь маслу и прибавляют черный молотый перец.

Баклажаны плотно укладывают в 0,5-литровые банки, кладут приправу и заливают этим же маслом, стерилизуют при 100 градусах 8 минут и закатывают.

Баклажаны	5 кг
Лук	200 г
Морковь	400 г
Белые коренья	200 г
Перец молотый	4 чайные ложки
Масло растительное	750 г

Засолка арбузов

Наиболее пригодны к засолке арбузы поздних сортов с тонкой корой, мелкие и средних размеров.

Для солений берут арбузы без повреждений, спелые, правильной формы, не пораженные болезнями, с плотной сочной мякотью. Не используют для засолки переспелые и зеленые, подмороженные и с механическими повреждениями плоды.

Арбузы сортируют, удаляют плодоножку, моют и укладывают в бочку. Затем накладывают подгнетный круг, груз и заливают рассолом. В дальнейшем необходимо систематически удалять плесень. Лучшая температура для хранения соленых арбузов—от 0 до 3 градусов тепла. Процесс засолки длится около двух месяцев. Чтобы ускорить процесс засолки, арбузы нужно наколоть спицей (8 наколов в разных местах). Этим можно сократить время засолки до 1,5 месяца.

Арбузы	10 кг
Рассол:	
вода	5 л
соль	400—500 г

На Украине солят арбузы в арбузной массе. Для этого берут перезрелые плоды, измельчают их и этой массой перeслаивают арбузы при засолке. Реже для заливки арбузов пользуются не измельченной массой, а отжатым соком из перезрелых арбузов.

Арбузы	10 кг
Арбузная масса	7 кг
Соль	300—400 г

Иногда арбузы переслаивают речным прокаленным песком, заливая их 5-процентным рассолом (500 граммов соли на ведро воды). В этом случае арбузы не накалывают.

Есть еще один рецепт засолки арбузов. Плоды укладывают в чистую кадку, переслаивая чистой, пропаренной кипятком ржаной соломой (можно и пшеничной). Сверху покрывают этой же соломой, на нее кладут круг с грузом

Арбузы	10 кг
Солома	0,5 кг
Рассол:	
вода	8 л
соль	200 г

и заливают 4-процентным рассолом (400 граммов соли на ведро воды).

Рассол для заливки арбузов готовят так: на 1 ведро воды берут 1 стакан соли и 2 стакана сахара. В качестве пряностей при засолке арбузов используют смородиновый лист.

Соление перца сладкого

Сладкий перец отличается высокими вкусовыми достоинствами. Его можно солить с огурцами, помидорами и самостоятельно — нефаршированным и фаршированным. С огурцами и помидорами перца берут примерно до 1/5 части.

Перед засолкой перец бланшируют в течение двух-трех минут в кипящей воде, затем добавляют в огурцы или помидоры, подготовленные к засолке по одному из приведенных выше рецептов.

Нефаршированный соленый перец готовят двумя способами: без пряностей и с пряностями. Без пряностей перец заливают 7-процентным рассолом (700 граммов соли на ведро воды), а с пряностями — 6-процентным (600 граммов соли на ведро воды).

Приготовление фарша для перца, состав его и соотношение входящих в него компонентов могут быть самыми разнообразными.

Слегка недозрелый сладкий перец предварительно сортируют. Отбрасывают уродливые, перезревшие, заболевшие и механически поврежденные плоды. Моют в холодной воде. На плодах делают продольный разрез, через который закладывают фарш. Семенники и плодоножки оставляют.

Фарш готовят так: морковь и белые коренья — петрушку и сельдерей — бланшируют две-три минуты, очищают от кожицы и нарезают столбиками. Лук шинкуют кружками, затем режут мелко, чеснок дробят. Фарш размешивают, добавляют 2 процента соли (200 граммов на 10 килограммов фарша), обжаривают в масле и начиняют перец.

Каждый нафаршированный плод обвязывают заранее бланшированными стеблями сельдерея.

● ●

● Вес груза должен составлять примерно 10 процентов от веса капусты (10 килограммов на 100 килограммов капусты).

КВАШЕНАЯ КАПУСТА С МАСЛОМ. Квашеную капусту перебирают, крупные куски шинкуют; если капуста слишком кисла, то ее промывают холодной водой и отжимают. В подготовленную капусту кладут нашинкованный лук и заправляют растительным маслом и сахаром или соусом майонез. Норма продуктов на одну порцию. Капуста квашеная — 250 г, 1/2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, сахар по вкусу.

● В процессе хранения квашеная капуста может заболеть — порозоветь, потемнеть, ослизниться или стать мягкой. Для предупреждения подобных

Подготовленный перец плотно укладывают в посуду, закрывают салфеткой, кружком, накладывают груз и заливают рассолом.

Перец с фаршем

Перец	10 кг
Фарш:	
морковь	4 кг
петрушка (корень)	2,5 кг
сельдерей (корень)	1,3 кг
лук свежий	400 г
корица молотая	2,5 г (1,5 чайной ложки)
перец горошковый горький	20—30 горошин
сахар	40 г (4 чайные ложки)
Рассол:	
вода	10 л
соль	700 г
чеснок	2 г
лавровый лист	15—20 листиков
гвоздика	30 бутончиков
перец душистый	10 горошин

Рассол варят, охлаждают, обязательно фильтруют через полотняную ткань и только после этого заливают им перец.



явлений необходимо, чтобы процесс квашения проходил при высокой температуре, а хранение—при низкой. Капуста должна быть покрыта рассолом, количество соли не должно превышать 2,5 процента. Зимой капусту надо защищать от подмораживания.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ И СВЕКЛЫ. Свеклу моют и, не очищая от кожуры, пекут в духовом шкафу или отваривают, после чего очищают и нарезают соломкой. Квашеную капусту смешивают с подготовленной свеклой и заправляют сахаром и растительным маслом.

Норма продуктов на одну порцию. Капуста квашеная—75 г, свекла — 75 г, сахарный песок — 1 чайная ложка, масло растительное — 1 столовая ложка.

Засолка моркови

Перед засолкой морковь отбирают, очищают от остатков ботвы, отрезают головки и тщательно моют. Подготовленную морковь загружают в бочки, закрывают салфеткой, накладывают кружок, груз и заливают 4-, 5- или 6-процентным рассолом (400, 500 или 600 граммов соли на ведро воды).

Морковь	10 кг
Рассол:	
вода	5 л
соль	200—300 г

Соленая морковь во вкусовом отношении значительно уступает свежей. Однако засол позволяет полностью сохранить ее от порчи.

Консервирование моркови

Для консервирования более всего подходят сладкие, мясистые, сочные, без грубой сердцевины сорта моркови. Нужно брать только нежные, молодые, не вполне созревшие корнеплоды.

Моют морковь, как и столовую свеклу. Мелкие корнеплоды (диаметром 2—3 сантиметра) консервируют в целом виде, средние (3—4,5 сантиметра) разрезают на две дольки, крупные (более 4,5 сантиметра) — на кружки или кубики.

Отсортированную морковь бланшируют в кипящей воде три — пять минут (от начала кипения), охлаждают водой и очищают от кожицы. Затем ее надо разложить в

На одну литровую банку	
Морковь	720 г
Рассол:	
вода	300 г
соль	6 г (3/4 чайной ложки)

банки, залить горячим 2-процентным рассолом (200 граммов соли на ведро воды) и стерилизовать в кипящей воде 60 минут. После стерилизации банки закатывают и охлаждают.

Засолка стручков фасоли

Фасоль солят молодыми стручками, когда ее семена еще не развились. Стручки очищают от волокон, солят целиком или режут на кусочки не более 1 сантиметра. Кладут в посуду, закрывают салфеткой, кружком, накладывают груз и заливают 5-процентным рассолом (500 граммов соли на ведро воды).

Подготовленные стручки фасоли	10 кг
Рассол:	
вода	8 л
соль	400 г

Засолка цветной капусты

Цветную капусту, предназначенную для засолки, освобождают от верхних кроющих зеленых листьев и разделяют на отдельные соцветия. В процессе сортировки надо обрезать темные пятна, места загара и места, поврежденные вредителями и болезнями.

Подготовленную капусту бланшируют в подсоленной кипящей воде в течение двух-трех минут, охлаждают на воздухе или погружая в холодную воду, затем раскладывают на решете, чтобы стекла вода, и осторожно укладывают в посуду. Дно посуды предварительно надо выстлать

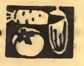
Цветная капуста	10 кг
Рассол:	
вода	8 л
соль	650 г

несколькими рядами капустных листьев. Сверху вновь накладывают слой листьев, закрывают капусту салфеткой, кружком, накладывают груз и заливают 8—9-процентным рассолом (800—900 граммов соли на ведро воды).

Консервирование цветной капусты

Для консервирования пригодны только чистые, плотные, крупные головки с двумя-тремя рядами наружных покровных листьев. Толстые стебли обрезают; консервируют только зачатки цветков, оставляя их на 12 часов в 7-процентном рассоле (700 граммов соли на ведро воды). После этого капусту промывают водой, раскладывают в банки соцветиями к стенкам и заливают горячим 2-процентным рассолом (200 граммов соли на ведро воды). Банки стерилизуют в кипящей воде 1 час, затем закатывают и охлаждают.

На одну литровую банку	
Капуста (соцветия)	600 г
Рассол:	
вода	300 г
соль	6 г (3/4 чайной ложки)



КАПУСТА ТУШЕНАЯ. Квашеную капусту отжимают от рассола, если она очень кислая, то промывают водой или вымачивают. Затем капусту перекладывают в кастрюлю и тушат с небольшим количеством жира при закрытой крышке до полуготовности. Добавляют пассированные лук репчатый, морковь, петрушку, томат-пюре, сахар, поджаренную на масле муку, все хорошо перемешивают, затем тушат до готовности. Набор продуктов. Капуста квашеная —1000 г, жир —50 г, лук репчатый —2 луковицы, 2 морковки, томат-пюре —1/4 стакана, мука пшеничная—2—3 столовые ложки, сахар —2 столовые ложки.

● *Квашеную свеклу можно использовать для приготовления винегретов, борщей, свекольников и овощных маринадов.*

Квашение кочанной капусты

Квашение капусты является наиболее простым и самым распространенным способом переработки для сохранения ее на длительный срок. Редко найдется такая хозяйка, которая не заготавливала бы на зиму квашеную капусту.

Квасят капусту осенью, примерно со второй половины сентября до половины ноября, в период массового созревания поздних и среднепоздних сортов.

Ранние сорта капусты для квашения непригодны, так как кочаны у них рыхлые, сильнее окрашены в зеленый цвет. Кроме того, ранние сорта капусты беднее сахаром, поэтому хуже заквашиваются.

Существует несколько видов квашеной капусты — шинкованная, рубленая и кочанная.

В домашних условиях чаще приготовляют рубленую и кочанную капусту, реже — шинкованную.

Кочаны перед квашением зачищают — удаляют все грязные и зеленые листья, обрезают кочерыги, загнившие и промерзшие листья и измельчают.

Измельчают и морковь. Предварительно ее хорошо моют и очищают. Морковь берут в количестве 3 процентов от веса подготовленной капусты (300 граммов моркови на 10 килограммов капусты).

Соль должна быть пищевая, мелкая, кладут ее из расчета 2—2,5 процента от веса капусты (200—250 граммов на 10 килограммов капусты).

Кроме моркови, можно добавлять еще и яблоки, бруснику, клюкву, тмин, лавровый лист. Эти добавки дают по вкусу.

Перед закладкой в бочку капусту небольшими порциями перетирают руками на столе, посыпая ее солью и давая необходимые добавки, пока она не пустит сок. После этого ее закладывают в бочку, и каждый слой толщиной 20—40 сантиметров плотно трамбуют. Дно бочки предварительно выстилают хорошо вымытыми капустными листьями.

Закончив закладку капусты, ее закрывают сверху зелеными капустными листьями, затем салфеткой, кладут подгнетный кружок и накладывают груз. Через сутки на поверхности подгнетного круга должен появиться рассол.

Первым признаком начавшегося брожения считается появление на поверхности рассола пузырьков газа и пены, которую надо удалять.

Некоторые хозяйки напрасно недооценивают простой прием, в результате которого улучшаются вкусовые качества капусты. При брожении ее образуются газы с неприятным запахом, отрицательно влияющим на вкус готовой капусты. Чтобы избавиться от этого, необходимо через каждые один-два дня протыкать капусту в нескольких местах гладкими заостренными палками до дна. Протыкание повторяют раз пять или шесть, пока из дырок не перестанет выделяться неприятно пахнущий газ.

После осадки капусты (на 20—30 сантиметров) необходимо снять груз и подгнетный круг, убрать верхний слой цельных листьев и слой побуревшей капусты. Подгнетный груз надо вымыть горячим содовым раствором, а салфетку — сначала в воде, а потом в насыщенном солевом растворе. Салфетку отжимают и накрывают поверхность квашеной капусты. Края подтыкают внутрь бочки. Затем накладывают чистый круг и меньший груз. Величина груза должна быть такой, чтобы рассол выступил до края подгнетного круга. В таком виде капуста хранится.

Если через два-три дня рассол не появится сверху капусты, то груз надо увеличить или же долить бочку рассолом.

Лучшей температурой для периода квашения является комнатная, для зимнего хранения — от 5 градусов тепла до нуля.

Квашеная капуста считается готовой к употреблению, когда закончится молочнокислое брожение. К концу брожения она приобретает светлый, янтарно-желтый цвет, обладает приятным запахом и кисловатым вкусом. Горький вкус свидетельствует о ненормальном ходе брожения или некачественной подготовке капусты к квашению (плохая зачистка, оставлены зеленые листья). Неприятный запах готовой капусты говорит о том, что уход за ней во время брожения был плохой (не удалялся газ).

В готовой квашеной капусте должно быть достаточно рассола, который имеет мутновато-желтый цвет и приятный кисло-соленый вкус.

В зависимости от температуры готовность капусты наступает через 15—20 дней.

При квашении капусты можно вносить чистые культуры* некоторых бактерий, необходимых для брожения. В этом случае молочнокислое брожение начинается сразу, подавляя развитие ненужных микроорганизмов.

Введение чистых культур ускоряет процесс квашения капусты и создает условия для получения лучшего качества готовой продукции — она приобретает приятный вкус и запах. Капуста лучше сохраняется, меньше разрушается витамин С.

Закваска представляет собой чистую культуру молочнокислых бактерий, которые сбраживают сахар в молочную кислоту без побочных продуктов.

Чистую культуру молочнокислых бактерий можно выписать из Всесоюзного института сельскохозяйственной микробиологии (гор. Ленинград, Герцена, 42), который рассылает их в пробирках.

При хранении в прохладном месте закваска не теряет своих качеств в течение одного месяца.

Готовят рабочую закваску следующим образом.

Берут 100 граммов свежей нашинкованной капусты, 1 литр воды и 100 граммов ячменной или пшеничной муки. Смесь капусты с мукой в холщевом мешке подвешивают в кастрюле так, чтобы он не касался дна, и наливают 1 литр воды. Воду в кастрюле медленно нагревают и затем кипятят в течение часа.

После этого мешочек приподнимают над жидкостью и дают жидкости стечь. Отвар доливают до 1 литра, охлаждают до 35 градусов и производят заквашивание с добавлением лабораторной закваски в количестве 10 кубических сантиметров. Заквашенный таким образом отвар закрывают наглухо и хранят при температуре 20—30 градусов в течение двух суток. После этого рабочая закваска готова. Она сохраняется не дольше трех-четырех суток. Разбрызгивают закваску в капусту при загрузке ее в бочку (посуду), но лучше всего добавлять закваску при перетирании капусты с солью.

Приводим наиболее распространенные рецепты засола, пользуясь которыми можно получить вкусную квашеную капусту.

---

* Чистые культуры — это выращенные на определенной питательной среде микроорганизмы.

Капуста с яблоками

Капуста подготовленная	10 кг
Морковь	300 г
Яблоки свежие (средние и малые)	500 г
Соль	250 г

Капуста с клюквой

Капуста подготовленная	10 кг
Морковь	300 г
Клюква	200 г
Соль	250 г

Можно вместо клюквы класть в капусту бруснику, в таком же количестве.

Капуста с тмином

Капуста подготовленная	10 кг
Морковь	500 г
Семена тмина	2 чайные ложки
Соль	200 г

Капуста с лавровым листом

Капуста подготовленная	10 кг
Морковь	500 г
Лавровый лист	25 листиков
Соль	250 г

Капуста пряная

Капуста подготовленная	10 кг
Морковь	500 г
Семена тмина	2 чайные ложки
Семена кориандра	1/4 чайной ложки
	30 горошин
Перец душистый (горошек)	30 горошин
Яблоки, нарезанные дольками	800 г
Соль	100 г

Капуста целыми кочанами и половинками

Можно также квасить капусту целыми кочанами или половинками. Особенно распространено такое квашение на Украине.

Для квашения берут кочаны капусты самых поздних сортов, плотные. Зачищают их добела и укладывают в бочку. Дно бочки выстилают зелеными капустными листами, сверху тоже. На капусту кладут салфетку, кружок и груз, затем заливают ее 4-процентным рассолом (400 граммов соли на ведро воды). Уход в процессе квашения такой же, как за рубленой или шинкованной капустой.

Капуста кочанами	10 кг
Рассол:	
вода	8 л
соль	320 г

Целые кочаны и половинки можно солить и совместно с рубленой (шинкованной) капустой и морковью. Делают это так: в рубленую капусту добавляют морковь и перетирают с солью. Укладывают ее в подготовленную бочку слоем 30 сантиметров. Затем кладут ряд целых кочанов или половинок. На них укладывают рубленую капусту и т. д. Сверху накрывают зеленым капустным листом, салфеткой, кружком и кладут груз. Условия брожения такие же, как и рубленой капусты. Требуется протыкание палками.

Капуста подготовленная	10 кг
Морковь	300 г
Соль	200 г

Существует также способ квашения капусты половинками с применением бланширования. Подготовленные кочаны бланшируют в кипящем рассоле (подсоленной воде) в течение двух-трех минут. После остывания их плотно укладывают в бочку и пересыпают солью. Сверху закрывают зелеными капустными листьями, салфеткой, кружком и кладут груз.

Капуста подготовленная	10 кг
Соль	600 г

Капуста с маринованными грибами

На Украине широко практикуют квашение капусты с маринованными грибами и пастернаком. Для этого квасят капусту обычным способом с морковью, а после окончания брожения ее перемешивают с измельченными маринованными грибами и раскладывают в стеклянные банки. При этом требуется герметическая укупорка.

Капуста подготовленная	10 кг
Морковь	300 г
Соль	160 г
Маринованные грибы	900 г

Капуста с пастернаком

Капусту с пастернаком готовят как обычно, но в качестве пряностей, кроме моркови, берут еще и пастернак. Измельченные морковь и пастернак добавляют в капусту при перетирке ее с солью.

Капуста подготовленная	10 кг
Морковь	600 г
Пастернак свежий	300 г
Соль	200 г

Капуста со свеклой

Можно заквасить капусту и со столовой свеклой, которую предварительно бланшируют в кипятке две-три минуты, охлаждают, очищают и нарезают кружками или квадратиками. Можно свеклу пропустить через шинковку, как и морковь.

Загружают капусту в бочку, как и при обычном квашении, перeслаивают свеклой или же смешивают ее при перетирании с солью.

Свекла окрашивает капусту в розовый цвет и придает ей приятный сладкий привкус.

Капуста подготовленная	10 кг
Свекла столовая	400 г
Соль	170 г

Капуста с сахаром

Капуста подготовленная	10 кг
Морковь	300 г
Сахар	80 г
Соль	170 г

Кислая капуста с уксусом

Капусту зачищают добела, разрезают кочаны на дольки и бланшируют в кипятке. Вынимают и охлаждают; отвар тоже охлаждают.

Затем капусту плотно укладывают в посуду, прибавляют соль, сахар, перец душистый, лавровый лист и уксус,

накрывают салфеткой, подгнетным кругом и кладут легкий груз. После этого ее заливают холодным отваром. Через три дня капуста становится готовой к употреблению.

Капуста подготовленная	10 кг
Перец душистый	1 г (20 горошин)
Лавровый лист	10—12 листиков
Сахар	20 г (2 чайные ложки)
Соль	10 г (1 чайная ложка)
Уксус	20 г (4 чайные ложки)
Отвар	1 л

Квашение капусты с огурцами

Заблаговременно готовят огурцы крепкого засола (см. стр. 75). В подготовленной бочке дно выстилают зеленым капустным листом и кладут два ведра рубленой капусты с морковью, на них ведро соленых огурцов, потом ведро капусты и т. д.

Выкладку бочки завершают капустой, накрывают зелеными капустными листами, кладут круг и груз.

Условия брожения и уход те же, что и при обычном квашении. Брожение длится 30 дней, после чего капуста и огурцы пригодны к употреблению.

Огурцы получаются слегка сдавленные, хрустящие, без пустот, кисло-солоноватого вкуса, с запахом квашеной капусты.

Рассол должен быть мутным, кисло-соленого вкуса, приятного запаха, причем вкус рассола более острый, чем капусты и огурцов отдельно.

Капуста подготовленная	10 кг
Морковь	300 г
Огурцы крепкого засола	7—8 кг

Капуста «провансаль»

Капусту «провансаль» готовят из квашеной капусты и добавок в виде моченых яблок, маринованных косточковых плодов и винограда, клюквы и брусники, сахара и растительного масла.

Капусту, квашенную целыми кочанами, шинкуют или режут ножом на квадратики размером 3×3 сантиметра.

Маринованные косточковые плоды и виноград должны быть целыми, не мятыми, без плодоножек; моченые яблоки режут на 8 долек перед самым употреблением, так как от долгого лежания без рассола они темнеют. Клюкву и бруснику моют, и отбирают только доброкачественные плоды. Растительное масло фильтруют через марлю. На столе шинкуют капусту и здесь же при помощи деревянной веселки смешивают ее с приготовленными добавками до равномерного их распределения по всей массе капусты.

Смесь укладывают плотно (но без сильного нажима) в подготовленную чистую посуду, заливают процеженной маринадной заливкой от плодов и ягод и в таком виде хранят при температуре от 0 до 5 градусов тепла. В таких условиях «провансаль» может сохраняться 10 суток.

Существует очень много рецептов приготовления капусты «провансаль». Приводим здесь наиболее широко распространенные.

«Провансаль» с томатом-пюре

Капуста нарезанная	5 кг
Масло растительное	270 г
Сахар-песок	170 г
Томат-пюре	140 г
Моченая брусника	350 г
Моченые яблоки	350 г

«Провансаль» с горчицей и маринадной заливкой

Капуста нарезанная	5 кг
Смесь маринованных косточковых плодов с виноградом	1,4 кг
Масло растительное	600 г
Сахар-песок	800 г
Горчица столовая	0,5 чайной ложки
Маринадная заливка из-под косточковых плодов	400 г

«Провансаль» с фруктово-ягодной смесью

Капуста нарезанная	5 кг
Сахар-песок	3,7 кг
Масло растительное	700 г
Горчица в порошке	0,5 чайной ложки
Клюква или брусника	450 г
Маринованные косточковые плоды	450 г
Маринованный виноград	450 г
Яблоки моченые	500 г
Маринадная заливка из-под косточковых плодов	350 г

В процессе приготовления капусты «провансаль» допускается замена одного фруктово-ягодного компонента другим. Однако желательно, чтобы общее количество их было не менее четырех.

Квашение столовой свеклы

Квашение столовой свеклы широко распространено на Украине, где из нее готовят украинский борщ и другие блюда. В иных местах предпочитают столовую свеклу хранить в свежем виде.

Квашеная свекла имеет ряд преимуществ: она менее жестка, чем свежая, обладает приятной кислотностью и сладостью. Рассол можно использовать для борщей в качестве кислоты, а также вместо кваса для окрошек.

Для квашения берут вполне здоровые корнеплоды, не вялые и без гнили, преимущественно мелкие и средние. Крупные корнеплоды надо разрезать на две—четыре дольки. Свекла должна быть с нежной неогрубевшей мякотью. Наиболее подходящими для квашения являются сорта столовой свеклы Египетская, Эклипс, Бордо и другие.

С одинаковым успехом используется для квашения и сахарная свекла. Квасят ее по такому же рецепту, как и столовую.

Подготовка свеклы к квашению заключается в сортировке ее по размерам и качеству корнеплодов, обрезке головок и хвостов и снятии кожицы.

Оставлять на воздухе очищенную свеклу долгое время нельзя, так как она потемнеет и даст продукт понижен-

ного качества. Поэтому очищенную свеклу сразу бросают в воду, моют, быстро складывают в бочку, покрывают деревянным кругом, накладывают груз и заливают 2—3-процентным рассолом (200—300 граммов соли на ведро воды). Рассол должен выступать над поверхностью круга не менее чем на 10—15 сантиметров.

В процессе квашения свекла требует ухода, заключающегося в удалении пены и плесени.

Квашение протекает нормально при 20 градусах и заканчивается примерно на 15-й день. За это время в рассоле накапливается достаточное количество молочной кислоты, и свекла становится готовой к употреблению. Готовая квашеная свекла бледнеет, становится мягкой и раздавливается при сжатии в руке, рассол приобретает темно-красный цвет, кисловато-сладкий вкус, с соленым привкусом.

По мере расхода квашеной свеклы и рассола можно добавлять в бочку свежие подготовленные таким же образом корнеплоды и доливать рассол.

Свекольный рассол является также хорошим напитком, особенно с добавлением сахара (1 чайную ложку на стакан рассола).

Квашеная свекла хорошо сохраняется при 0—5 градусах тепла, чего в домашних условиях можно достигнуть при хранении в погребе.

Образующуюся плесень во время хранения два-три раза удаляют, моют кружок и груз.

Свекла столовая очищенная	10 кг
Рассол:	
вода	10 л
соль	300 г

Свекла столовая очищенная	5 кг
Свекла сахарная	5 кг
Рассол:	
вода	10 л
соль	300 г

Можно квасить свеклу и следующим образом. Очищенные корнеплоды столовой свеклы промыть и уложить в кадку, пересыпать семенами тмина, после чего залить холодной водой.

Взять ржаную муку, развести теплой водой и влить в кадку со свеклой, закрыть кадку салфеткой и наложить кружок и груз. Выдерживать в комнатных условиях при температуре 22—24 градуса. Через две недели перенести в погреб.

Свекла	10 кг
Мука ржаная	100 г
Тмин (семена)	0,5 чайной ложки
Вода	8 л

Консервированная свекла

Для консервирования свеклы в домашних условиях берут сорта, имеющие темно-красную мякоть. Свекла с бледно-красной окраской после варки становится синевато-красной. Для консервирования следует брать только молодые корнеплоды.

Вымытую свеклу сортируют по качеству и размерам, затем бланшируют в кипящей воде 15—16 минут, пока не начнет отставать кожура.

Бланшированную свеклу надо охладить водой и снять кожуру. Очищенная свекла не должна соприкасаться с железными частями посуды во избежание потемнения. Крупные корнеплоды после очистки режут на куски. Очищенную нарезанную свеклу следует держать в воде.

Подготовленные корнеплоды быстро укладывают в банки и заливают горячим 2-процентным рассолом (200 грам-

На одну литровую банку	
Свекла	550 г
Рассол:	
вода	210 г
соль	0,5 чайной ложки

мов соли на ведро воды). Банки стерилизуют в кипящей воде 30—60 минут, считая от начала кипения. После стерилизации их быстро закатывают и охлаждают. Хранят в прохладном месте.

Приправа из хрена

Очищенные корни моют и пропускают через мясорубку или трут на терке. Натертый хрен готовится по одному из следующих рецептов.

Тертый хрен	1 кг
Уксусная эссенция 80-процентная	40 г
Сахар-песок	80 г
Соль	40 г
Вода кипяченая остуженная	800 г

Тертый хрен тщательно перемешивают с добавками. Количество соли и сахара можно брать по вкусу.

Если нет уксусной эссенции, ее можно заменить лимонной кислотой.

Готовую массу раскладывают в небольшие (300- или 500-граммовые) баночки и укупоривают.

Хрен с маринадом

Можно готовить хрен с маринадной заливкой (половина от веса тертого хрена).

На 1 килограмм хрена	
Вода кипяченая остуженная	500 г
Уксусная эссенция	20 г
Сахар	40 г
Соль	20 г (2 чайные ложки)
Корица	0,5 чайной ложки
Гвоздика	10 бутончиков

Готовится эта заливка следующим образом. Сначала в воде растворяют сахар и соль. Воду доводят до кипения, затем кладут специи, накрывают и охлаждают до 50 градусов, после чего прибавляют эссенцию. Снова накрывают и оставляют на 24 часа. Через сутки заливку фильтруют (отцеживают), затем добавляют в тертый хрен. Массу тщательно размешивают, разливают в банки и укупоривают.

Для смягчения остроты в маринованный хрен рекомендуется добавлять муку, измельченную вареную или печеную свеклу и сахар. Но нужно учитывать, что такой хрен менее стойкий при хранении.

Хрен со свекольным соком

Тертый хрен	1 кг
Свекольный сок	500 г
Уксусная эссенция 80-процентная	30 г
Сахар-песок	80 г
Соль	40 г

Свеклу натирают на картофельной терке, и сок отжимают через марлю.

Хрен со свекольным рассолом

Вместо свекольного сока можно использовать рассол от квашеной свеклы.

Тертый хрен	1 кг
Свекольный рассол	840 г
Сахар-песок	40 г

Консервирование шпината и щавеля

Шпинат — это однолетнее травянистое растение. Выращивают его ради молодых зеленых листьев, содержащих большое количество питательных веществ.

Наилучшего качества шпинат получается, если его выращивают при умеренной температуре. Сбор листьев шпината для консервирования производят до образования соцветий, когда растение достигает высоты 20—25 сантиметров и имеет 5—6 хорошо развитых листьев. Для переработки используют свежие молодые листья зеленого цвета. Соцветия не используются, так как они содержат горькие глюкозиды.

Горечь консервированного шпината может быть также вызвана развитием термоустойчивых дрожжей, что делает продукцию непригодной к употреблению. Наблюдается это при переработке перезрелого или долго хранившегося сырья, а также при антисанитарных условиях работы.

В домашних условиях из шпината можно приготовить два вида консервов: консервированные зеленые листья и шпинатное пюре. Перед консервированием листьев шпината их тщательно сортируют, отбрасывая желтые листья.

На одну литровую банку	
Шпинат (несортированный)	1 кг
Рассол:	
вода	70 г
соль	2—4 г



● *Для приготовления пюре овощи или фрукты протирают сквозь сито горячими.*

ШПИНАТ ОТВАРНОЙ. Молодой весенний шпинат тщательно вымыть в большом количестве воды. Отрезать корешки. Залить подсоленной кипящей водой и варить на сильном огне около 10 минут. Когда шпинат станет мягким, отцедить и дать воде стечь. Выложить в салатник. Полить разогретым маслом с подрумяненными толчеными сухарями. Набор продуктов. Шпината — 800 г, масла сливочного —40 г, толченых сухарей—20 г, соль— по вкусу.

● *Чтобы избежать неприятного запаха капусты в доме, надо положить в кастрюлю, в которой она варится, два ломтика черствого белого хлеба без корки.*

Хорошо вымытый шпинат бланшируют в воде при 85 градусах 3—6 минут до размягчения листьев (при бланшировании шпинат уменьшается в объеме на 60 процентов). После бланширования листья выкладывают на решето, чтобы стекла вода (охлаждать листья надо на воздухе, а не водой), а затем раскладывают их в банки. При этом листья надо уплотнять деревянным пестом, а воду из банок сливать. Наполненные банки заливают горячим 3—5-процентным рассолом (300—500 граммов соли на ведро воды), тут же закатывают крышками и охлаждают.

Пюре из шпината

Подготовительные операции для приготовления пюре такие же, как и для приготовления консервированных листьев шпината. Бланшированные листья еще в горячем виде протирают на проволочном сите или пропускают через мясорубку. Протертую массу помещают в эмалированную кастрюлю и подогревают перед разливом до 75—85 градусов.

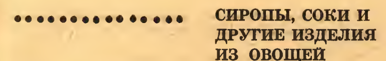
Пюре из шпината разливают в стеклянные банки и стерилизуют в течение 30—60 минут. После стерилизации банки закатывают и охлаждают.

Для приготовления одной литровой банки пюре требуется от 800 граммов до одного килограмма шпината.

Пюре из щавеля

Свежие листья щавеля перебирают, отбрасывая все старые и пожелтевшие, а также мусор. Затем их тщательно моют и три—пять минут бланшируют в горячей (85 градусов) воде, после чего выкладывают на решето. Здесь листья и остывают. Одновременно с них стекает вода.

Остывший щавель пропускают через мясорубку или протирают на сите (как и шпинат), перекладывают в эмалированную посуду и подогревают до 80 градусов. Подготовленное пюре разливают в хорошо вымытые банки, стерилизуют в течение часа и немедленно закатывают крышками.



СИРОПЫ, СОКИ И ДРУГИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ОВОЩЕЙ

Свекольный сироп

Издавна сахарная свекла служила сырьем для производства сиропа в домашних условиях. Что же представляет собой свекольный сироп? Это хорошо уваренный сок сахарной свеклы. Процесс получения сиропа состоит в следующем.

Свеклу тщательно моют, измельчают на ломтики толщиной 2—3 миллиметра. Берут 1,5 литра воды на 1 килограмм свеклы, кипятят и в течение полутора часов настаивают свеклу в этом отваре. Затем откидывают свеклу на сито, а полученный сок фильтруют через полотняную салфетку и варят. Пену, которая образуется при варке, собирают и выбрасывают.

Конец уваривания определяют так: капля холодного сиропа не должна растекаться.

Готовый сироп должен быть коричневого цвета, густой, сладкого вкуса со специфическим свекольным привкусом. Хранить его можно в кувшинах, бутылях, бочках при температуре не выше 15 градусов.

Есть и другой способ приготовления свекольного сиропа. Внутрь котла помещают решетку на расстоянии 15 сантиметров от дна. На дно котла наливают воду, примерно $^{1}/_{20}$ часть от веса свеклы, а на решетку накладывают очищенные корнеплоды, закрывают крышкой и варят.

Через 3,5 часа свеклу вынимают и рубят секачом. Нарубленную свеклу накладывают в салфетку и прессуют, отжимая сок. В этом случае сок получается с более высокой концентрацией сахара, чем при первом способе приготовления сиропа, и поэтому быстрее уваривается до готовности.

Арбузный сироп (нардек)

Из абрузов можно приготовить арбузный сироп — арбузный мед. Его варят из сока свежих и вполне зрелых столовых арбузов.

Арбузы берут обязательно здоровые, моют их и разрезают на четыре части. Разрезать лучше над тазом, чтобы не терять сок.

Мякоть надо выбрать ложкой с острыми краями, сложить в салфетку и отжать, наложив на нее доску и груз Полученный сок содержит до 9 процентов сахара.

Уваривают сок в латунных, алюминиевых или эмалированных тазах. Сначала его нагревают до кипения при энергичном помешивании и в горячем состоянии фильтруют через марлевый фильтр (3 слоя марли), после чего уваривают, сначала на сильном огне, а затем на слабом. Образующуюся при варке пену удаляют шумовкой.

Готовность арбузного сиропа можно определить по таким признакам: он должен быть густым, коричневого цвета, сладкого вкуса, с приятным ароматом.

Дынный сироп (бекмес)

Вместо арбузов можно использовать дыни. Сок получают так же, как из арбузов. Уваривают его до густоты патоки. Хорошо сваренный бекмес представляет собой сиропообразную массу с приятным ароматом.

Томатный сок

Томатный сок — вкусный и питательный напиток, содержащий большое количество витаминов.

Для изготовления сока пригодны все сорта помидоров. Сырье для получения томатного сока должно быть исключительно высокого качества — только отборные, совершенно здоровые и зрелые плоды. Недозрелые помидоры придают соку горечь, а перезрелые делают его безвкусным, пресным.

Поэтому сортировка имеет большое значение. Необходимо отбраковывать помидоры недозрелые и перезрелые, загнившие и треснувшие. Один гнилой плод может испортить весь сок.

В домашних условиях томатный сок готовят так: помидоры моют и дробят в эмалированном тазу ножом или секачом (дробление делается для облегчения подогрева

сырья и более полного отделения сока). Полученную массу подогревают до 75 градусов, что способствует лучшему сокоотделению и устранению неприятного «сырого» привкуса, после чего перекладывают в марлевую салфетку или сито и быстро отжимают. Сок, собранный в кастрюлю, нагревают до 90 градусов (иногда добавляют немного поваренной соли) и горячим разливают в бутылки, предварительно хорошо вымытые и нагретые. Наливают сок в бутылки на 1 сантиметр ниже венчика и немедленно ставят на стерилизацию в воду, имеющую температуру 80 градусов. Время стерилизации отсчитывается с момента начала кипения воды и продолжается 30—45 минут.

После стерилизации бутылки сразу же закупоривают корковыми пробками и охлаждают. На месте хранения бутылки укладывают на бок.

Для получения 25 литров сока нужно взять 50 килограммов помидоров и 250 граммов соли.

В готовом томатном соке при хранении образуется осадок из частиц томатной мякоти, поэтому при употреблении его необходимо взбалтывать.

Иногда наблюдается скисание томатного сока при хранении. Причина этого кроется в недоброкачественности сырья, в недостаточном подогреве сока перед разливом или в плохой обработке бутылок. Скисание может также стать следствием того, что бутылки с соком после стерилизации не были немедленно закупорены, а пробки — не прошпарены кипятком.

Томатное пюре

Томат относится к концентрированным продуктам. Он получается путем выпаривания томатной массы — пульпы. Уваривают томатную массу в открытых выпарных котлах. Для получения томатной пульпы пригодны помидоры всех сортов в состоянии полной спелости, отбраковывают только гнилые и плесневелые. Плоды, предназначенные для получения пульпы, моют и ополаскивают. Потом дробят и складывают в котел или кастрюлю для варки. Варят пульпу два-три часа, после чего снимают с огня, охлаждают, сливают прозрачный сок в отдельную посуду и сразу же ставят его уваривать до половины первона-

чального объема. Перед концом уваривания прибавляют душистый перец, лавровый лист, гвоздику и соль.

Оставшуюся пульпу протирают через сито и добавляют в нее сок. Массу уваривают до требуемой густоты. В процессе уваривания пульпы и сока их следует все время помешивать.

Томат-пюре в горячем виде разливают в чистые бутылки, наливают сверху немного растительного масла, закрывают пробкой и в таком виде хранят.

На 5 литров томата-пюре

Помидоры	16 кг
Соль поваренная	200 г
Лавровый лист	15 г
Перец душистый	15 г
Гвоздика	5 г

Можно приготовить томат-пюре и без прибавления пряностей по той же схеме.

Томатный соус

Подготовляют помидоры так же, как и для томата-пюре, и получают пульпу. При варке соуса из свежих помидоров отобранные, вымытые и раздробленные плоды делят на две части. Первую часть ставят вариться. Когда масса закипит, постепенно доливают оставшуюся часть, непрерывно помешивая, чтобы масса не пригорела. Когда томатная масса уварится, начинают прибавлять сахар. Его распределяют равномерно по всей поверхности массы, хорошо размешивая.

Пряности помещают в полотняный мешочек, который погружают в томатную массу, чтобы она приобрела желаемый аромат.

Под конец варки добавляют соль и уксус, хорошо размешивают. Процесс варки заканчивают, когда масса хорошо уварится. Длительность уваривания не должна превышать 1 часа.

При изготовлении соуса можно вместо сырой томатной пульпы использовать томат-пюре. В этом случае пюре ки-

На 5 литров соуса.

Свежая протертая масса	10 кг
Сахар-песок	100 г
Уксус 10-процентный	250 г
Перец душистый	4 г
Лавровый лист	30 г
Перец горький	30 горошин
Орех мускатный	2 г
Чеснок	1 зубок

пятят с добавлением воды больше, чем взято пюре по объему (например, 5 стаканов пюре и 7 стаканов воды). Когда масса начнет кипеть, в ней растворяют сахар, потом кладут специи, а за несколько минут до окончания варки — соль и уксус. Варка длится 30—45 минут.

Соус из томатного пюре с чесноком

Томатное пюре	3,5 г
Сахар	700 г
Соль	175 г
Уксус 5-процентный	275 г
Лук очищенный протертый	125 г
Чеснок очищенный протертый	1 зубок
Красный молотый перец	1 г (щепотка)
Гвоздика	6 г
Корица	7 г

Острый соус из томата-пюре без сахара и чеснока

Томат-пюре	3,5 г
Соль	110 г
Уксус 10-процентный	210 г
Лук очищенный протертый	70 г
Красный перец стручковый	5 г
Гвоздика	2 г
Перец душистый	2 г
Корица	1,5 чайной ложки
Имбирь	1,5 чайной ложки

Томатный соус в горячем виде разливают в чистые бутылки, не доливая их на 5—6 миллиметров до венчика. Стерилизуют 30 минут, затем укупоривают пропаренными пробками и охлаждают.

Если соус разливают при температуре 80 градусов, то тогда стерилизация не обязательна.

Бутылки с готовым соусом хранят в прохладном помещении вниз горлышком.

Густота томатного соуса считается удовлетворительной, если капля на фильтровальной бумаге остается в виде сплюснутого шарика и только через 30 секунд вокруг нее появляется узкое кольцо жидкости.

Томатный соус из целых помидоров

Помидоры, предназначенные для получения соуса, сортируют: отбрасывают гнилые, перезрелые, недоспелые, мятые, битые, с трещинами и пораженные болезнями. Плоды с небольшими зелеными пятнами у плодоножки могут быть пущены в переработку с условием, если пятна будут вырезаны ножом.

Отсортированные плоды моют, ополаскивают, а затем выдерживают в горячей воде 1—2 минуты при температуре 95—98 градусов. После бланширования их охлаждают холодной водой и вручную очищают от кожицы. Кожицу снимают, начиная со стороны, противоположной плодоножке. Попутно вырезают пятна с прозеленью, грубо разросшуюся сердцевину.

Процесс варки такой же, как и при изготовлении соуса из сырой пульпы или из томата-пюре. Специи кладут по одному из приведенных выше рецептов.

Пюре из ревеня

Ревень — ценное дикорастущее растение. Растет он в горах и предгорьях. В некоторых районах ревень возделывают наравне с овощами. По своей питательности и содержанию витамина С он не уступает ряду овощей. В отличие от щавеля, который богат щавелевой кислотой, ревень содержит много яблочной кислоты. Культурный ревень имеет приятный фруктовый аромат.

В пищу используются только листовые черешки в молодом возрасте, которые имеют розоватый цвет. Старые черешки не употребляют, так как в них накапливается большое количество щавелевой кислоты.

Из ревеня варят пюре и варенье. Готовят пюре так: листовые черешки обрезают, очищают от плотной кожицы, моют и измельчают.

В таз или эмалированную кастрюлю наливают немного воды, нагревают до кипения, затем постепенно добавляют сахар, кладут подготовленный ревень и варят до полной готовности, тщательно размешивая ложкой или деревянной веселкой. Ревень готов, когда он становится мягким. Затем его протирают через сито (дуршлаг, сетку из нержавеющей стали), накладывают в банки и закатывают их. Хранят в прохладном сухом помещении.

На одну литровую банку

Ревень подготовленный	800 г
Сахар-песок	120 г
Вода	100 г

Кроме пюре, из ревеня готовят цукаты, соки, начинки для пирогов, мармелад, компоты, кисели и т. п.



● *Маринованные овощи и ягоды, которые следует добавлять в соусы, не следует слишком долго варить, так как от продолжительной варки они твердеют. Их варят не более 10 минут. Эти же продукты в консервированном виде добавляют в горячий соус за 15 минут до использования.*

ГОРЧИЧНЫЙ СОУС С ЭСТРАГОНОМ. Смешать горчицу с сахаром и растереть, вливая понемногу растительное масло. Посолить и подкислить по вкусу. В случае необходимости разбавить небольшим количеством уксуса. Прибавить мелко нарубленный эстрагон. Норма продуктов. 2 чайные ложки горчицы, 1 чайная ложка сахара, 100 г растительного масла, 1/2 чайной ложки уксуса, 2 чайные ложки эстрагона, соль — по вкусу.

МАРИНАДЫ

Маринады — прекрасная закуска. Благодаря остроте и пряности они способствуют возбуждению аппетита и усилению пищеварения.

Сущность маринования заключается в подавлении деятельности вредных микроорганизмов путем повышения кислотности продукта. Продукт долго сохраняется, так как в него добавляют уксусную кислоту.

В свою очередь, уксусная кислота при консервировании овощей и плодов может легко разрушаться различными плесневелыми грибками. Все они развиваются только в присутствии воздуха. Это положение определяет условия сохранения маринадов — обязательно в герметической укупорке. Банки с маринадами лучше всего закрывать жестяными крышками и закатывать машинкой. Так они дольше сохраняются.

Учитывая, что уксусная кислота влияет на вкус продукта, ее применяют в концентрации не более двух процентов. Такая концентрация недостаточна, чтобы полностью гарантировать продукт от порчи. Поэтому маринады, содержащие от 1,2 до 2 процентов уксусной кислоты, необходимо хранить при температуре не выше 12 градусов тепла. С понижением концентрации уксусной кислоты должна понижаться и температура хранения готовой продукции. Так, при концентрации уксусной кислоты в маринаде от 0,8 до 1,2 процента хранить его надо при 0 градусов. Маринады, содержащие менее 0,8 процента уксусной кислоты, необходимо пастеризовать, так как при такой концентрации консервирующее действие уксусной кислоты является недостаточным. Пастеризованные маринады следует хранить в погребе при температуре от 0 до 12 градусов тепла.

Кроме того, в маринадах консервирующее действие оказывает поваренная соль, сахар и эфирные масла применяемых пряностей.

Овощные маринады могут быть приготовлены из свежих и соленых овощей. Различают острые, кислые и слабокислые маринады.

В настоящее время все большее распространение находят маринады из смеси овощей, плодов и ягод, так называемые плодоовощные смеси.

При мариновании важную роль играет маринадная заливка, которую готовят по специальному рецепту. Основным в приготовлении маринадной заливки является уксус, а затем соль и пряности.

Маринадную заливку можно приготовить заблаговременно и до момента использования хранить в стеклянной бутыли. Маринадную заливку для овощей делают по такому рецепту.

Вода	10 л
Хрен измельченный	40 г
Укроп (зеленый)	100 г
Семена укропа	2 г (0,5 чайной ложки)
Листья сельдерея	50 г
Листья петрушки	50 г
Перец стручковый красный	15 г
Лавровый лист	5 г
Чеснок	40 г
Эстрагон	15 г
Соль	500 г
Уксусная эссенция 80-процентная	400 г

К этому составу можно добавить 400 граммов сахара. Если нет тех или иных пряностей для изготовления маринадной заливки, их можно заменить другими. Допускается взаимная замена листьев сельдерея, петрушки и эстрагона базиликом, лаврового листа — листьями черной смородины и т. д.

Пряности должны быть хорошо промыты, чеснок очищен, корни хрена и петрушки измельчены на кусочки длиной не более 1 сантиметра, зелень нарезана на кусочки длиной 4 сантиметра.

Вначале наливают в посуду (точно по расчету) воду и сыплют соль. Если в рецептуре приводится сахар, то добавляют его и кипятят воду в течение 10—15 минут, после чего прибавляют пряности и уксус, закрывают и оставляют на 24 часа. За это время вещества, заключенные в пряностях, хорошо насыщают раствор. Затем его фильтруют через полотняную ткань.

Полученную маринадную заливку в горячем виде (70 градусов) заливают в стеклянную бутыль, закрывают пробкой и хранят до того времени, когда будут мариновать овощи.

Есть более простой рецепт приготовления заливки. Заготовляют лишь сахаро-солевой раствор, а уксусную эссенцию добавляют в банки после укладки овощей, пряностей и заливки сахаро-солевым раствором.

Например, сахаро-солевой раствор на 10 литров готовят так: берут 8—9 литров воды, растворяют в ней по 0,5

Кислотность консервов (в %)		На 0,5 литровую банку	На литровую банку	На трехлитровую банку
Слабокислые	0,6	4,0	7,5	22,0
	0,7	4,5	9,0	26,0
	0,8	5,0	10,0	30,0
	0,9	5,5	11,3	34,0
	1,0	6,0	12,5	37,0
Кислые	1,1	7,0	14,5	40,0
	1,2	7,5	15,0	45,0
	1,3	8,0	16,0	49,0
	1,4	9,0	17,5	52,0
	1,5	9,5	19,0	56,0
Острые	1,6	10,0	20,0	60,0
	1,7	10,5	21,5	63,5
	1,8	11,0	22,5	67,5

● *Консервированная свекла придает хороший вкус салатам из капусты, винегретам, борщам и гарнирам к холодным закускам.*

● *Для смягчения остроты и улучшения вкусовых качеств маринованного хрена рекомендуется добавлять в него сметану, измельченную вареную или печеную свеклу и сахарный песок.*

ХРЕН ПО-СЛАВЯНСКИ. Белую редьку очищают от кожицы, протирают на терке, солят, отжимают, чтобы из нее вытек сок, который не употребляется. Мякиш ржаного хлеба измельчают и подрумянивают в духовом шкафу. Затем в равной пропорции смешивают маринованный хрен, редьку и хлеб и разводят столовым уксусом, а потом растирают, чтобы получился густой соус. Добавляют

килограмма соли и сахара и кипятят 10—15 минут. В горячем виде раствор фильтруют через полотняный фильтр. Затем в банки укладывают пряности с овощами и заливают сахаро-солевым раствором. Пользуясь таблицей, определяют необходимое количество 80-процентной уксусной эссенции в граммах.

Для отмеривания уксусной эссенции можно пользоваться делениями, имеющимися на бутылочках, в которых эссенция продается.

Маринованные огурцы

Для маринования используются те же сорта огурцов, что и для засолки, только преимущественно незрелые плоды с недоразвитыми семенами, тонкой кожицей и плотной мякотью. Огурцы размером 7—10 сантиметров маринуют в целом виде, а больше 11 сантиметров режут поперек кружками толщиной 3 сантиметра. Лучшая продукция получается из корнишонов (огурцы длиной до 7 сантиметров).

Огурцы замачивают в воде на 6 часов для того, чтобы они стали упругими, так как после уборки они теряют часть влаги, подсыхают. После замочки огурцы моют, аккуратно обрезают плодоножку и остаток цветка. В таком виде их складывают в банки и заливают заранее приготов-



соль по вкусу, мед (150 г на 1 кг соуса), порошок душистой мяты или гвоздики и подают к столу.

ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ. В кипящий подсоленный бульон закладывают картофель, дают прокипеть 15 минут, добавляют пюре из шпината и щавеля, пассированные лук репчатый и петрушку и продолжают варку еще 15—20 минут. Затем добавляют поджаренную на жирах и разведенную горячим бульоном муку, перец, соль и доводят до готовности.

Норма продуктов на одну порцию. Картофель — 100 г, пюре из щавеля—50 г, пюре из шпината — 100 г, петрушка — 20 г, лук—25 г, мука пшеничная — 10 г, жир — 15 г, сметана — 15 г, яйцо — 1/2 шт., зелень—5 г (яйцо, сметану и зелень кладут в тарелку).

ленным маринадом. Пастеризуют в литровых банках при 85 градусах в течение 25 минут, в трехлитровых — 35 минут.

На 10 литровых банок	Целые	Нарезанные
Огурцы	6 кг	6,2 кг
Маринадная заливка	4 кг	3,8 кг

Маринованные помидоры

Для маринования идут плоды всех видов: красные, бурые, розовые и зеленые. Крупные плоды нужно резать на половинки.

Подготовка помидоров для маринования такая же, как для консервирования в целом виде. Пастеризуют их в литровых банках при 85 градусах в течение 25 минут, а в трехлитровых — 35 минут.

На 10 литровых банок	Целые	Нарезанные
Маринадная заливка	5,5 кг	6 кг
Помидоры	4,5 кг	4 кг

Маринованная свекла столовая

Свеклу сортируют, моют и бланшируют 35—40 минут в кипящей воде, до размягчения. Готовность определяется так же, как и при консервировании. После этого ее охлаждают водой, очищают от кожицы и режут на пластинки

На 10 литровых банок	Целая	Нарезанная
Свекла столовая	6 кг	6,5 кг
Маринадная заливка	4 кг	3,5 кг

толщиной до 1 сантиметра. Мелкую свеклу маринуют в целом виде. Пастеризуют в литровых банках при 85 градусах в течение 25 минут, а в трехлитровых — 35 минут.

Маринованный лук

Для маринования используется мелкоплодный лук. Размер луковиц по наибольшему диаметру не должен превышать 2,5 сантиметра. Лук очищают, удаляют жесткую рубашку (чешую), корневую мочку и заостренную шейку, после чего бланшируют в кипящей воде две-три минуты, считая от начала кипения. Лучше всего для этой цели подходят «выборок» и севок. Пастеризуют так же, как и свеклу.

На 10 литровых банок

Лук «выборок»	6,2 кг
Маринадная заливка	3,8 кг

Перец маринованный

Плоды сладкого перца освобождают от плодоножки, жилок и семян, промывают и бланшируют водой 2—3 минуты при температуре 95 градусов. Охлаждают в холодной воде и сортируют по цвету и величине. Укладывают перец в банки вертикально, добавляют лавровый лист, 3—4 зерна черного перца, 2 зерна душистого перца, 13—

На 10 литровых банок

Перец сладкий подготовленный	6,5 кг
Лавровый лист	12 листиков
Черный перец	40 зерен
Душистый перец	20 зерен
Подсолнечное масло	130 г
Уксус 5-процентный	470 г
Рассол 3-процентный	2 л

15 граммов подсолнечного масла и 5-процентную уксусную кислоту. Заливают 3-процентным рассолом. Стерилизуют при 100 градусах 20 минут и сразу же закатывают.

Маринованная капуста кочанная и цветная

Для маринования кочанной капусты идут среднеспелые и позднеспелые сорта. Подготовка заключается в сортировке, очистке кочанов от наружных зеленых листьев, в удалении кочерыг. Капусту шинкуют или режут ножом на полоски шириной не более 5 миллиметров. Нарезанную капусту бланшируют в кипятке в течение одной минуты, вынимают и быстро охлаждают в ведре с водой.

Цветная капуста для маринования готовится так же, как и для засолки. Бланшируют ее две-три минуты в кипящей воде с последующим охлаждением водой, после чего быстро укладывают в банки и заливают горячей маринадной заливкой. Пастеризуют. (См. «Маринованная свекла»).

На 10 литровых банок	
Капуста белокочанная или цветная . . .	6,5 кг
Маринадная заливка	3,5 кг

Морковь маринованная

Для маринования морковь сортируют, моют, обрезают концы корня и зеленую головку, очищают от кожицы, бланшируют в кипятке четыре-пять минут, быстро охлаждают в ведре с водой и делают фигурную резку в виде звездочек, гофрированных пластинок, кружочков и т. п.

На 10 литровых банок	
Морковь	6,5 кг
Маринадная заливка	3,5 кг

Заливают горячей маринадной заливкой. Пастеризуют. (См. «Маринованная свекла»). Хранят в прохладном помещении.

Маринованные фасоль и зеленый горошек

Фасоль спаржевую, зеленый горошек берут для маринования в той же спелости, что и для консервирования, и подготавливают таким же образом. Бланшируют их в кипящей воде 4—5 минут с последующим охлаждением холодной водой и заливают горячей маринадной заливкой, затем пастеризуют.

На 10 литровых банок	
Фасоль или горошек	7 кг
Маринадная заливка	3 кг

Маринованные дыни

Для маринования надо отобрать дыни средней спелости, имеющие твердую мякоть. Плоды тщательно моют и дают им обсохнуть на воздухе, затем разрезают пополам, освобождают от семян, режут на кубики и очищают от кожицы. Подготовленные кусочки дынь пересыпают сахарной пудрой с белым имбирем из расчета на 1 килограмм дынь 0,5 столовой ложки сахара и 3—4 чайные ложки имбиря и заливают столовым уксусом на один день.

Образовавшуюся заливку сливают и кипятят с гвоздикой. Кусочки дынь кладут в заливку и снова доводят до кипения, затем охлаждают, складывают в банки, заливают заливкой и закатывают. Пастеризуют.

На 10 литровых банок	
Дыня подготовленная	8 кг
Сахарная пудра	1 кг
Имбирь белый	25 г
Гвоздика	8 г
Уксус 3-процентный	2 л

Маринованная тыква

Зрелые плоды тыквы очищают от семян и кожицы, режут на кубики и бланшируют в кипящей воде 4—5 минут с последующим охлаждением в воде. Затем раскладывают в банки и заливают маринадной заливкой. Тыквенные маринады в полулитровых и однолитровых банках надо пастеризовать при 85 градусах в течение 25 минут, а в трехлитровых —35 минут.

На 10 литровых банок

Тыква нарезанная	8 кг
Маринадная заливка	2 кг

Кабачки маринованные

Молодые кабачки моют, режут на кружки толщиной 0,5—1 сантиметр и бланшируют в кипящей воде 5 минут, охлаждают и укладывают в банки. Кроме кабачков, в банку кладут 5 зерен черного перца, щепотку петрушки, лавровый лист. Заливают маринадной заливкой из уксуса, соли и сахара. Пастеризуют так же, как тыкву.

На 10 литровых банок

Кабачки	8 кг
Перец	50 зерен
Петрушка	10 щепоток
Лавровый лист	10 листиков
Уксус 3-процентный	2 л
Соль	3 г
Сахар	300 г

Патиссоны маринованные

Для маринования пригодны молодые патиссоны белого или желтого цвета, без всяких повреждений, мелкие или средних размеров (диаметром не более 7—8 сантиметров).

Подготовка их состоит в следующем: плоды тщательно моют, удаляют остаток цветка и плодоножку, срезая ее не более, чем на сантиметр, затем бланшируют пять—семь минут в кипятке и немедленно перекладывают в ведро с холодной водой, чтобы они быстро остыли. Мелкие патиссоны укладывают в банки целыми, а более крупные плоды разрезают на одинаковые дольки или половинки.

Дальнейший процесс маринования патиссонов (раскладка в банки специй, заливка, пастеризация), такой же, как и кабачков.

Маринованные соленья и квашенья

При мариновании соленых овощей их предварительно вымачивают в воде до тех пор, пока количество соли в них не уменьшится до нормы, которая должна быть в готовых маринадах. Длительность вымачивания зависит от крепости рассола и размера плодов. Обычно при пятикратной смене воды в течение 8—24 часов процесс обессоливания заканчивается и овощи становятся пригодными для маринования.

Вымоченные овощи моют, бланшируют, охлаждают как обычно и укладывают в банки.

Стеклянные банки предварительно моют в растворе хлорной извести в теплой воде (40—45 градусов), а потом в горячей воде. Такой обработки вполне достаточно. Крышки и резиновые пояски надо тщательно вымыть в горячей воде.

Маринадную заливку берут готовую с пряностями (см. «Маринадные заливки»), нагревают до 70—85 градусов и заливают овощи.

Если был заготовлен только сахаро-солевой раствор, тогда в банки после укладки овощей добавляют пряности, заливают их сахаро-солевым рассолом и добавляют уксусную эссенцию по норме, указанной в таблице на стр. 122.

Для маринования овощного набора (ассорти) берут соленые овощи в целом виде или нарезанными дольками, половинками, кубиками.

Наполненные маринадом банки ставят на пастеризацию. В ванну наливают горячую воду температуры 85 градусов, загружают банки с маринадами, нагревают воду до 90 градусов и пастеризуют полулитровые и литровые

банки 10 минут, трехлитровые — 20 минут с момента, когда температура ванны достигла 90 градусов. Если будет проводиться стерилизация в кипящей воде, то полулитровые и литровые банки выдерживают 5 минут, а трехлитровые—10 минут, считая с момента кипения воды.

До полной готовности маринады следует выдерживать 10—12 дней. Хранят их в сухом помещении при 5—10 градусах.

Для маринадов-ассорти рекомендуются следующие смеси овощей (в расчете на 10 килограммов).

Огурцы	3,9 кг
Капуста цветная	1,2 кг
Лук	900 г
Морковь	250 г
Фасоль спаржевая	200 г
Маринадная заливка	3,8 кг

Огурцы	4,2 кг
Помидоры	1,8 кг
Маринадная заливка	4 кг

Огурцы	3,2 кг
Помидоры	2,9 кг
Лук	400 г
Морковь	300 г
Маринадная заливка	3 кг

Горошек зеленый	2,2 кг
Капуста цветная	2,2 кг
Морковь	900 г
Лук	900 г
Маринадная заливка	3,8 кг

Стерилизация или пастеризация маринадов создает некоторые затруднения: нужна ванна, термометр. Надо тщательно соблюдать продолжительность.



Соленые и маринованные грибы

5—2080

●●●●●●●●●●●●●●●●●

СОЛЕНЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ

Грибы — низшие споровые растения. Они не содержат хлорофилла и из-за этого не могут при солнечном освещении усваивать углерод, а следовательно, образовывать органические вещества. Поэтому грибы питаются готовыми органическими веществами, имеющимися в почве.

Установлено, что грибы не могут существовать без зеленых растений, впрочем, как и зеленые растения без них. Грибы стали их обязательными спутниками от стадии семени до старости.

Примером подобного сожительства является, в частности, микориза (грибокорень) древесных пород — одно из самых замечательных явлений в жизни лесных деревьев. К микоризообразующим грибам относятся прежде всего наши съедобные грибы: белый гриб, подосиновик, маслята, грузди, рыжики, сыроежки. Вот почему съедобные грибы растут с соответствующими лесными породами: подосиновик всегда растет вместе с осиной, подберезовик — с березой, рыжик — с елью или сосной и т. д.

В лесу иногда наблюдается усыхание деревьев. Причиной этого часто бывает всем известный съедобный опенок. Паразитируя под корой и в нижней части ствола ослабленных хвойных и лиственных деревьев, этот корневой вредитель вызывает их гибель.

Знание таких биологических особенностей грибов позволяет легко находить их в лесу по определенным породам деревьев.

Поиски грибов

Раньше всех, примерно в апреле — мае, появляются сморчковые грибы. Сморчки обитают в лиственных лесах на тучных плодородных почвах, реже их можно встретить в ивняках.

В осиновых и липовых лесах в это время можно найти сморчковую шапочку.

В сосновых лесах на песчаных вырубках и по обочи-

нам лесных дорог встречаются сморчки обыкновенные с бугристыми, похожими на комки земли крупными шляпками. К концу мая обычно наблюдается уменьшение роста сморчков.

Под конец сезона сморчковых появляются дождевики и порхавки — дождевик шиповатый. Излюбленное их место — поляны. В этот же период на пнях и мертвых стволах лиственных древесных пород можно находить вешенку обыкновенную.

В весенний период, когда почва еще богата весенней влагой, на лугах появляются луговые опенки.

В пустынях, полупустынях и на пастбищах южных областей Казахстана, Узбекистана и Туркмении, по впадинам, на короткое время в большой массе появляется белый степной гриб, особенно в годы с влажной прохладной весной.

На смену весенним приходят более ценные летние грибы. В июне в березовых зарослях появляются подберезовики, а в изреженных сосновых лесах — маслята. Широко и повсеместно распространены моховик и сыроежка, а местами — летний опенок. Эти грибы собирают до конца сентября, а в отдельные годы их можно встретить и в октябре.

Примерно во второй декаде июня в теплое влажное лето появляются белые грибы. Их можно находить в изреженном сосновом лесу и в ельниках. Встречаются белые грибы и в дубовых лесах. В осиновых и реже березовых зарослях, а также в сосновых с вересковой порослью в изобилии появляются подосиновик, лисичка настоящая. В это время в лесах встречаются и такие грибы, как свинушка, а на опушках и полянках — шампиньоны—лесной и полевой.

В середине лета ассортимент грибов пополняется. В дубовых и березовых лесах появляются белые грибы, поплавки—серый, белый и желто-коричневый. Разрастается семья сыроежек.

В конце июля местами появляются грузди, подгрузди и особо ценные грузди—дубовый и осиновый.

В августе к июльским грибам в массе добавляются еловые и красноватые сосновые рыжики, а также похожие на рыжики белые и розовые волнушки, затем груздь черный, молочай, августовские сыроежки — кольчатая, синяя и другие. Можно встретить гнезда опенка осеннего.

Примерно с третьей декады августа наступает самый разгар грибного сезона как по разнообразию грибов, так и по количеству их.

С наступлением осенних похолоданий рост грибов замедляется и постепенно прекращается совсем. Очень немногие грибы продолжают расти в октябре. Последним собирают только опенок осенний. Практически сбор грибов чаще всего заканчивается в последней декаде сентября — первой декаде октября.

Обильные урожаи грибов обычно зависят от погодных условий, в первую очередь от достаточного количества тепла и влаги. Если часто выпадают теплые безветренные дожди, а ночи теплые, туманные,— быть грибам. В засушливое и холодное лето грибы являются большой редкостью.

Как отличить во время сбора съедобные грибы от вредных и ядовитых? Для этого нужно хорошо разбираться в большом разнообразии видов грибов и по внешним признакам узнавать их. Следует ознакомиться с альбомом хотя бы главных видов грибов, а первые поиски начинать под руководством опытных любителей грибного дела.

Нужно наблюдать места, в которых произрастают те или иные виды грибов, изучать внешние признаки их, знать грибной календарь, то есть последовательную смену грибов по сезонам.

В поисках грибов нужны не только знание их видов, но и практический навык, умение и сноровка для того, чтобы найти грибные места.

Как распознавать грибы

Белые грибы. Шляпка белого гриба округлая, выпуклая, коричнево-каштанового цвета. У тех грибов, которые растут в затененных хвойных и смешанных лесах, цвет шляпки более светлый.

Нижний, трубчатый слой грибов, растущих в березовых и смешанных лесах, обычно белого цвета, плотный, крепкий и занимает не более одной трети толщины шляпки.

У некоторых разновидностей белых грибов, растущих в хвойных и смешанных лесах, трубчатый слой окрашен в желтоватый цвет и занимает до двух третей толщины шляпки.

У белых грибов мякоть шляпки и ножки плотная, белая, сладкая, не выделяющая сока и не изменяющая цвета при изломе. Ножки белых грибов прикреплены к шляпке конусом и легко отделяются от нее. У желтой разновидности боровых грибов ножки более высокие и менее толстые.

Обычно белые грибы начинают появляться во второй половине июля, а иногда даже раньше, и растут до конца сентября.

Подосиновики. У молодых подосиновиков шляпка имеет вид колпака, плотно надвинутого на ножку. У старого гриба она округло-выпуклая, мясистая, гладкая, слегка бархатистая, без пятен и бородавок, красного, красно-бурого или оранжевого цвета.

Ножка цилиндрическая, высокая, круглая, покрытая сероватыми чешуйками, слегка волокнистая, легко отделяется от шляпки, внутри полая.

Мякоть у подосиновиков плотная, белая, не горькая, при изломе быстро синеет. Трубчатый слой этих грибов белый, плотный, крепкий, доходит почти до половины толщины шляпки.

Появляются подосиновики в середине июня, иногда и раньше, и растут до конца сентября.

Подберезовики. Шляпка круглая, выпуклая, серовато-коричневого цвета. Разновидности подберезовиков небольших размеров со шляпками белого или черного цвета и с крепким белым трубчатым слоем. Трубчатый слой большинства подберезовиков серый, у старых—слегка выпуклый и неровный, с более крупными трубочками, занимает до половины толщины шляпки. Мякоть белая, довольно плотная, не дающая сока и не изменяющая цвета при изломе. Ножка высокая, цилиндрической формы, темновато-серого цвета, слегка волокнистая, с мелкими чешуйками.

Подберезовики появляются обычно в июне и растут до конца сентября.

Масляники. Шляпка округло-выпуклая, темно-желтого, буроватого цвета, у молодых грибов влажная, липкая, соединена с ножкой белой пленкой, которая по мере роста гриба разрывается и повисает кольцом на ножке. Трубчатый слой бледно-желтого цвета, тонкий. Трубочки довольно плотные. Мякоть нежная, слегка водянистая, приятная

на вкус, желтоватая, не изменяющая цвета при изломе. Ножка короткая, цилиндрическая, желтая.

Моховики. Шляпка округло-выпуклая, бархатистая, сухая, темно-желто-коричневого цвета. Трубчатый слой тонкий, желтый, иногда неровный. Мякоть желтая, плотная, не горькая, на изломе слегка темнеет. Ножка тонкая, плотная, цилиндрическая. Обычно моховики растут с середины июня до конца сентября.

Козляки. Шляпка у старых грибов плоская, у молодых слегка выпуклая, светло-желтая или темно-желтая. Трубчатый слой рыхлый, желтого цвета, выпуклый книзу. Мякоть желтоватая, тонкая, рыхлая, не горькая. Ножка тонкая, плотная, цилиндрическая, зачастую искривленная у земли.

Грузди. Шляпка круглая, обычно вогнутая внутрь, воронкообразная, белого или желтоватого цвета, с крупными ржавыми пятнами, влажная, слегка пушистая, с большой бахромой по краям. Пластинки белые, желтоватые. Мякоть белая, плотная, сочная, толстая, выделяет горьковатый млечный сок, особенно при изломе. Ножка короткая, белая, внутри полая.

Подгрузди. Шляпка подгруздя более вогнутая, чем у настоящего груздя, менее пушистая. У молодых подгруздей края шляпки также завернуты внутрь, но не совсем опушены. Шляпка и редко расположенные пластинки белого цвета. Мякоть белая, при изломе выделяет горький млечный сок. Сухая поверхность и белый цвет отличают

● *Вкус рыбы улучшится, если перед варкой в воду добавить свежие шампиньоны или отвар из них.*

● *Свежие шампиньоны быстро портятся, поэтому их немедленно обрабатывают. У грибов очищают от земли ножки и обрезают их на расстоянии 1,5 сантиметра от шляпки, вырезают испорченные места, соскабливают ножом кожицу с ножек и шляпок и затем несколько раз промывают в холодной воде. Чтобы шампиньоны не потемнели, в воду добавляют уксус. Промытые грибы ошпаривают кипятком.*

ИКРА ГРИБНАЯ. Сушеные грибы моют, заливают холодной водой и ставят на 1—2 часа для набухания, затем отваривают в этой же воде до готовности.

этот гриб от настоящего груздя. Растет он с конца июля до поздней осени.

Желтые подгрузди почти во всем сходны с настоящими груздями. Шляпка желтого подгруздя вогнута, края шляпки резко загнуты внутрь и сильно опушены. Весь гриб ярко-желтого цвета. На окружности шляпки часто заметны концентрические круги более светлой окраски. Пластинки крупные, беловато-серого цвета. Ножка короткая, внутри полая. Мякоть белая, в изобилии выделяет горький млечный сок. Шляпка мокрая.

Появляются желтые подгрузди с конца июля и растут до октября.

Боровые рыжики. Шляпка округлая, у молодых грибов слегка выпуклая, с загнутыми к ножке краями, а у старых вогнута внутрь или воронкообразная, с ясно заметными концентрически расположенными светлыми кругами. Пластинки средней частоты, неплотные. Мякоть ярко-оранжевого цвета, при изломе выделяет сладкий сок. Ножка короткая, внутри полая. На изломе гриб покрывается зеленоватыми пятнами. Растут рыжики с конца июля до самых заморозков.

Еловые рыжики. Отличаются от боровых меньшими размерами и более темной окраской. Края шляпки у молодых летних рыжиков загнуты внутрь к ножке, у старых — прямые.

Еловые рыжики растут с июля и до конца сентября большими группами по ельникам.



Грибы откидывают на сито (отвар можно использовать для приготовления супа или соуса), промывают холодной водой, мелко рубят или пропускают через мясорубку. Репчатый лук мелко нарезают, обжаривают на растительном масле, смешивают с грибами и снова все вместе обжаривают на легком огне в течение 10—15 минут, после чего охлаждают, добавляют уксус, черный молотый перец, соль, а по желанию — и растертый чеснок. При подаче к столу посыпают зеленым луком. Икру грибную можно готовить и из соленых грибов.

Норма продуктов на одну порцию. Грибы сухие—60 г, масло растительное — 1 столовая ложка, 1 луковица, 1 столовая ложка уксуса, половина зубка чеснока, перец, соль кладут по вкусу.

Волнушки. Шляпка этого гриба круглая, вогнутая, бледно-розового цвета, с ярко выраженными концентрическими кругами. Края шляпки загнуты внутрь и сильно опушены беловатой бахромой. Ножка высокая, полая внутри, очень ломкая, розовато-белого цвета, цилиндрическая. Мякоть белая, на изломе выделяет острый горький сок. Пластинчатый слой белый, с редко расположенными пластинками.

Волнушки — осенние грибы. Растут они с августа до первых заморозков, большей частью в одиночку по березнякам и смешанным лесам.

Белянки. Шляпка у белянки круглая, слегка вдавленная, воронкообразная, белого и бледно-розового цвета. Она слегка влажная, с тонкими ломкими краями. Мякоть белая, водянистая, выделяет острый горький сок. Ножка короткая, плотная, но ломкая, одного цвета со шляпкой, пластинки редкие.

Белянки — осенние грибы, растут с августа до первых заморозков.

Сыроежки. Мелкие грибы, чрезвычайно разнообразные по окраске шляпок, но обладающие некоторыми одинаковыми свойствами. Большинство сыроежек не имеет горечи, что позволяет широко использовать их в пищу. Эти грибы не выделяют сока и на изломе цвет их мякоти не изменяется. Ножки невысокие плотные или заполнены внутри рыхлой мякотью, очень ломкие, белого цвета.

Для засолки надо брать сыроежки лишь с белым цветом мякоти и с белыми пластинками.

Наиболее часто встречаются следующие разновидности сыроежек: красные, лиловые, зеленые, темно-красные. Большинство сыроежек растет с июля до первых заморозков.

Валуи. Шляпка шаровидной формы, всегда влажная, липкая, темно-желтого, рыжеватого цвета, иногда покрыта бугорками, мясистая, крепкая. У молодого гриба она бывает сначала круглая, слегка выпуклая, к старости становится плоской, края ее растрескиваются. Мякоть плотная, белая, очень горькая на вкус. Пластинки расположены редко, они мелкие, белого или ржаво-желтого цвета, выделяют горький млечный сок. Ножка крепкая, плотная или с пустотами внутри, у молодых грибов утолщенная книзу.

Валуи широко распространены в хвойных или смешанных лесах. Растут большими группами с июля до поздней осени.

Лисички. Шляпка у молодых грибов плоская, круглая или с неровными краями, у старых — воронкообразная с изогнутыми волнистыми краями. Цвет ярко-желтый. Пластинки узкие, редко расположенные и плотно приросшие к ножке. Мякоть светло-желтого цвета, деревянистая, неломкая, безвкусная или слегка горьковатая. Ножка плотная, светло-желтого цвета, у взрослых грибов высокая.

Растут лисички в смешанных лесах группами, иногда очень большими. Они почти совершенно не подвержены червоточению. Сбор их начинается с июля и продолжается до октября.

Чернушки (свинушки). Шляпка этих грибов мясистая, правильной круглой формы, посередине слегка вогнутая внутрь, с загнутыми к ножке краями. У старых грибов шляпка плоская, с прямыми краями. Цвет шляпки темный, буро-оливковый, по краям более светлый, с желтым оттенком. На шляпке различаются концентрические круги.

Пластинки тонкие, частые, сероватого цвета. Мякоть серовато-белая, средней плотности, выделяет белый млечный сок. Ножка цилиндрическая, плотная, ровная, короткая.

Растут эти грибы с августа до поздней осени в хвойных, смешанных с елью лесах.

Опенки осенние. Шляпка этих грибов круглая, светло-коричневого цвета, выпуклая или слегка коническая, соединена с ножкой белой пленкой, которая затем разрывается и висит кольцом вокруг ножки. У старых грибов шляпка светло-коричневого цвета, с хлопьевидными чешуйками и крапинками, плоская или слегка выпуклая, с прямыми краями. Пластинки желтовато-белые или сероватые. Мякоть белая. Ножка плотная, тонкая.

Растут опенки большими группами около пней и корней лиственных и хвойных деревьев. Появляются они в конце августа и растут до заморозков.

Шампиньоны. Шляпка шампиньона белая, гладкая или с сероватыми, хорошо заметными чешуйками, круглая, выпуклая. У молодых грибов она шаровидная, соединена с ножкой белой пленкой, которая затем разрывается

и висит вокруг ножки кольцом. У старых грибов она обычно засыхает. Кожица шляпки легко отделяется от мякоти. Края шляпки молодых шампиньонов слегка завернуты вниз, у старых они прямые. Пластинки нежно-розовые, до темного цвета, тонкие, расположены часто. Мякоть белая, сладкая, не выделяющая сока. Ножка прямая, невысокая, плотная, белого цвета, на изломе слегка краснеет.

Растут шампиньоны с июня до конца сентября.

Молочай. Шляпка вогнутая, гладкая, без бугорков со слабо завернутыми внутрь краями, сухая, кирпично-красноватого цвета. Мякоть белая, с обильным, но не горьким белым млечным соком. Пластинки светло-желтые, приросшие к ножке или низбегающие по ней. Ножка ровная.

Белые трюфели. Имеют клубневидную форму, беловатого цвета, потом становятся светло-бурыми, с желтизной. Растут на глубине от 6 до 12 сантиметров. Собирают трюфели обычно с половины августа до половины сентября.

Сморчки конические. Шляпки этих грибов имеют вид конуса или яйца, оливково-бурой или коричневой окраски. Они полностью сросшиеся с ножкой. Ножка цилиндрической формы, полая внутри, белая или желтоватая, с продольными, неправильной формы бороздками. Растут сморчки и строчки ранней весной до конца мая в смешанных лесах и на лесных вырубках.

Строчки съедобные. Шляпка строчка неправильно округлая, коричневато-бурая, с волнистыми складками, сросшаяся с ножкой. Ножка толстая, цилиндрической формы, белая, ломкая, с глубокими продольными складками, полая.

Появляются строчки ранней весной, вскоре после освобождения почвы от снега.

Белый степной гриб. Белый степной гриб распространен в Туркмении и Казахской ССР, растет в изобилии в степях и на пастбищах. Это очень вкусный гриб, весь белый или слабожелтоватый. Шляпка — сначала выпуклая, потом слабоворонковидная. Пластинки нисходящие, частые, белые. Ножка—не в центре (иногда расположена и в центре), плотная. Мякоть белая, плотная, сладкая.

Появляется этот гриб ранней весной в степях и на пастбищах, растет группами, пока держится весенняя влага, потом исчезает.

Разведение шампиньонов

Из грибов искусственным путем можно выращивать только шампиньоны. Они содержат полезные питательные вещества, в том числе много белков, а по вкусовым и ароматическим достоинствам не уступают лучшим дикорастущим грибам.

Выращивание шампиньонов позволяет в любое время года приготовлять грибные блюда.

В домашних условиях шампиньоны можно выращивать как в открытом, так и в закрытом грунте. Обычно разведение шампиньонов в открытом грунте связано со значительными трудностями, так как им необходимо создать постоянный режим температуры и влажности. Проще выращивать грибы в закрытом грунте — на огороде, в теплых парниках и ящиках с подставками — в подвалах.

Искусственное выращивание шампиньонов разделяется на следующие процессы: получение посадочной грибницы, выбор и устройство помещения для искусственного выращивания шампиньонов, подготовка навозных грунтов, посадка грибницы, засыпка навозного грунта землей, уход и наблюдение за культурой шампиньонов и сбор урожая.

При искусственном разведении шампиньонов грибница является посевным материалом, и от ее качества зависит успех дела.

Грибница должна быть прежде всего молодой, здоровой, способной к активному развитию и росту. Хорошей считается такая грибница, у которой куски не рассыпаются и густо пронизаны тонкими волокнистыми переплетами (гифами), белого цвета с оттенком той среды, в которой она растет. Запах грибницы должен быть приятным — свежих грибов.

Стерильную споровую грибницу можно выписать из лаборатории Выставки достижений народного хозяйства в Москве. Полученную грибницу в летнее время надо размножать в шампиньонных грунтах, используя для этой цели подвальные помещения. Главное заключается в том, чтобы грибница была защищена от воздействия высокой температуры.

К размножению грибницы приступают примерно в мае — июне, чтобы в сентябре начать ее посадку. В погребе или подвале на полу делают грядки из навоза. Техника

обработки навоза, закладки грунта для посадки грибницы и уход такие же, как при производственной культуре шампиньонов (описано ниже).

Полученную грибницу сажают на расстоянии 20—25 сантиметров между серединками ямок. Земляной слой на навозный грунт не насыпают. Когда грибница разрастется почти по всему грунту, ее выкапывают вилами и складывают в корзину небольшими кусками размером 10×15 сантиметров. От кусков отламывают недоброкачественную, устаревшую грибницу, навоз без паутинки, оставляя только доброкачественную паутинистую грибницу, которая должна пойти для посадки в шампиньонные грунты. Так получают споровые размножения, которые рекомендуется ежегодно обновлять.

В комнатах и подвалах шампиньоны разводят в деревянных ящиках размером 65×30×30 сантиметров, в которых с боков надо просверлить отверстия для доступа воздуха.

Высокий урожай грибов может получить каждый, если будет выращивать их на грунтах из специально подготовленного конского навоза. Самым лучшим навозом для выращивания шампиньонов является свежий, хорошо смоченный мочой, неперегоревший навоз от лошадей, получавших сухой корм.

Подготовка заключается в трехкратной его перетруске. Этим достигается тщательное и равномерное его перемешивание. Затем навоз складывают в рыхлые кучи высотой около 1 метра. Через три-четыре дня, когда навоз сильно разогреется, его вторично перетряхивают. При этом навоз, находившийся ближе к поверхности кучи, укладывают внутрь ее. Если навоз сух, его надо полить водой, чтобы процесс разогревания проходил нормально.

Длительность подготовки навоза зависит от степени его разложения и влажности, а иногда и от состояния погоды. В дождливую погоду подготовка затягивается, а в сухую и теплую — протекает быстрее. В среднем на подготовку навоза требуется от 6 до 12 дней.

Навоз готов для набивки ящиков или парников тогда, когда он становится однородной на вид массой темно-коричневого цвета с влажностью 62—66 процентов и температурой 60—70 градусов. Навоз такой влажности выделяет влагу только при очень сильном сжатии его в руке.



Ящики для искусственного разведения шампиньонов (размеры в сантиметрах)

Сухие грибы удобно хранить нанизанными на нитки

Набивать ящики навозным грунтом лучше всего в августе или в первой половине сентября.

Подготовленный таким образом горячий навоз насыпают в ящики рыхлым слоем до 50 сантиметров. После этого его уплотняют специальной трамбовкой, а затем кирпичом. После трамбовки слой навоза должен быть 25—30 сантиметров. Если он окажется тоньше 25 сантиметров, нужно подсыпать еще навоза и вновь тщательно его утрамбовать.

Навоз должен быть хорошо уплотнен. Степень уплотнения можно проверить так: наступите на него ногой, и если не останется следа, значит, навоз уплотнен достаточно. После набивки ящиков помещение хорошо вентилируют.

При правильной подготовке навоза температура его сразу же после первой трамбовки резко падает, но через 2—3 дня вновь поднимается до 50—60 градусов. Спустя два-три дня температура правильно уплотненного навоза начинает вновь падать на 2—3 градуса в день. Примерно через 15—20 дней она устанавливается на необходимом уровне — 20—25 градусов. К этому времени и влажность приходит к норме, достигая 50 процентов. Навоз такой влажности при сжатии в руке слипается в комок, не оставляя, однако, следов влаги.

Высаживать грибницу нужно тогда, когда влажность и температура грунта будут в норме.

Закладывают грибницу так: колышком приподнимают навоз и в образующуюся ямку глубиной 5—7 сантиметров кладут свежую грибницу размером несколько больше куриного яйца, а затем присыпают этим же навозом и плотно придавливают его. Расстояние между ямками 4—8 сантиметров. Если грибница была несколько подсушена, ее следует взять для посадки в два раза больше.

Места для закладки грибницы должны немножко возвышаться над поверхностью утрамбованного навоза. После посадки грибницы необходимо поддерживать в помещении такую влажность воздуха, чтобы грунт не подсох. Температура воздуха должна быть в пределах 12—15 градусов. При недостаточной влажности грунт надо осторожно опрыснуть так, чтобы получилось легкое увлажнение его в поверхностных слоях. При переувлажнении грунта уси-

---

САЛАТ ГРИБНОЙ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ. Соленые грибы нарезают в виде лапши (очень крепко соленые грибы предварительно заливают горячей водой и вымачивают 2—3 часа). Квашеную капусту отжимают от рассола, смешивают с подготовленными грибами, добавляют растительное масло, шинкованный лук, сахар, молотый черный перец и перемешивают. При подаче к столу салат укладывают горкой и посыпают сверху мелко нарезанным репчатым луком.

Норма продуктов на одну порцию. Грибы соленые — 100 г, капуста квашеная — 100 г, 1 луковица, масло растительное — 1 столовая ложка, сахар — 1 чайная ложка.

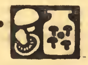
Салат будет вкуснее, если его приготовить из капусты, заквашенной целыми кочанами.

ливают вентиляцию. При обнаружении недоброкачественной грибницы ее необходимо обязательно заменить новой.

Через 10—15 дней грибница разрастается, проникая в грунт на 2—3 сантиметра. Когда она достаточно разовьется, навозный грунт надо засыпать землей. Для этого лучше брать огородную землю, содержащую много перегноя. Землю заготовляют заблаговременно. Предварительно ее просеивают и дезинфицируют, нагревая паром. Можно применить термическую обработку и на противне. Обработанную землю надо хранить в закрытом помещении.

Прежде чем приступить к засыпке землей навозного грунта, его надо выровнять — заполнить навозом образовавшиеся ямки. Затем насыпают землю слоем в 2—3 сантиметра, выравнивая ее дощечкой и слегка уплотняя. Температура земли должна быть примерно равной температуре помещения, в котором выращивают культуру. В дальнейшем только наблюдают за температурой и влажностью грунта, а также за температурой и влажностью воздуха в помещении.

Температуру грунта надо поддерживать в пределах 18—20 градусов, а влажность — 50 процентов; температура воздуха в помещении должна быть 12—14 градусов, а влажность — до 85—90 процентов. При уменьшении влажности грунта его время от времени опрыскивают водой, температура которой должна быть не ниже 10 градусов.



● *Грибной порошок является хорошей приправой к соусным блюдам и некоторым супам. Он придает блюду особый вкус и аромат. Для получения грибного порошка высушенные грибы надо истолочь, после чего просеять.*

МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ С ЛУКОМ. Маринованные или соленые грибы нарезают в виде брусочков, соединяют с нарезанным луком, добавляют растительное масло и все хорошо перемешивают. Вместо растительного масла можно заправить грибы сметаной. Подают в салатнице, посыпав сверху мелко нарезанным зеленым или репчатым луком. Норма продуктов на одну порцию. Грибы—150 г, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, лук зеленый или репчатый — по вкусу.

Через 10—15 дней после засыпки грунта землей на ее поверхности появляется налет в виде пятен, реже — сплошной. Затем начинают развиваться плодовые тела шампиньонов.

Плодоношение шампиньонов продолжается четыре-пять месяцев. Урожай грибов с одного квадратного метра площади—4—6 килограммов.

Снимают грибы задолго до их полного созревания, пока у них не раскрылась шляпка и пластинки прикрыты пленкой.

Снимать грибы надо осторожно, чтобы не повредить грибницу. Образовавшуюся от вынутого гриба ямку сразу же засыпают свежей землей.

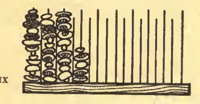
Сушка грибов

Сушка — один из способов консервирования грибов. Сушеные грибы не утрачивают своей ценности в течение нескольких лет. Питательные и вкусовые качества их не только не ухудшаются, а, наоборот, зачастую даже улучшаются.

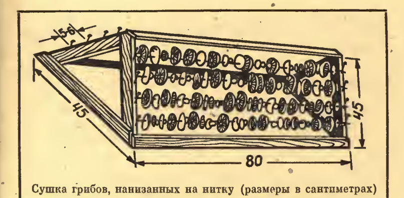
Для сушки пригодны белые грибы, подберезовики, подосиновики, маслята, моховики, козлята, а также сморчки и строчки.

Перед сушкой грибы надо тщательно очистить от приставшей к ним земли, песка, листьев, хвои и прочих примесей. Мыть грибы, идущие в сушку, не рекомендуется, так как после мытья они очень медленно сохнут, а у белого гриба нижняя поверхность шляпки утрачивает свою белизну. Поэтому их вытирают слегка влажным полотенцем.

При сортировке грибов ножки можно отделять от шляпок полностью или частично, оставляя обломок ножки



Сушка грибов на стальных спицах



Сушка грибов, нанизанных на нитку (размеры в сантиметрах)

длиной 3—5 сантиметров. Для сушки отбирают только свежие молодые и крепкие экземпляры. Более крупные из них сушат отдельно. Подготовленные шляпки и ножки также сушат отдельно. Смешивать разные грибы при сушке не рекомендуется.

В домашних условиях сушить грибы можно в печи, в приспособленных сушилках, плодосушилках. В печах их сушат на соломе, фанере или на ситах.

При сушке белых грибов в печи поступают так: раскладывают грибы на ситах, на подстилке из соломы, на железном противне или фанерном листе. Вначале их сушат при температуре 50 градусов до тех пор, пока они станут легко гнуться, затем температуру повышают до 70 градусов, а окончательно досушивают при 50 градусах.

Грибы можно сушить и на плите, на которую поставлен сушильный шкаф. Здесь сита с грибами располагают одно над другим. Сначала подсыхают грибы на верхнем сите; после того как грибы в нем провялятся, сито снимают, а вместо него ставят другое и т. д. Сушка заканчивается на нижней полке сушильного шкафа. Продолжительность сушки зависит от размеров шкафа и колеблется от 8 часов до двух суток.

Сморчки и строчки чаще всего сушат с коротко подрезанной ножкой. При сушке этих грибов надо соблюдать особую осторожность, поскольку они очень легко подгорают. Температуру для них устанавливают не выше 50 градусов.

Сморчки и строчки перед сушкой надо тщательно протирать увлажненной салфеткой, чтобы удалить из складок прилипшие частицы земли и песка.

Сортировка грибов и нанизывание на нитки

Закончив сушку, приступают к сортировке грибов по величине. При этом удаляют испорченные. Белые грибы, начиная с больших шляпок и заканчивая мелкими, нанизывают так, чтобы игла с ниткой проходила через центр шляпки.

Высушенные и отсортированные сморчки и строчки нанизывают на нитку по 60—100 штук.

Черные грибы (те, которые при сушке изменяют свой цвет, чернеют) не сортируют.

Хорошо высушенные грибы должны быть без золы и угля, негорелые.

Грибная лапша

Грибы сушат нарезанными на тонкие пластинки вдоль шляпки и корня так, чтобы эти пластинки состояли одновременно из части корешка и шляпки. Такие грибы получили название «грибной лапши». Преимущества «грибной лапши» заключаются в следующем: процесс сушки протекает быстрее, хранятся высушенные таким образом грибы дольше.

Грибные порошки

Приготовление грибных порошков — простейший способ переработки сушеных грибов.

Грибные порошки легче усваиваются организмом, нежели целые грибы. Кроме того, из порошка можно быстро приготовить любое блюдо.

Приготовить грибные порошки несложно: хорошо высушенные грибы следует измельчить на мелкие кусочки, а затем пропускать через кофейную мельничку.

Размолотую массу просеивают через густое сито, а остаток, не прошедший через сито, снова мелют. Полученный грибной порошок и есть готовый продукт.

Всякое загрязнение резко понижает качество порошка. Поэтому перед сушкой грибы должны быть тщательно обтерты.

Если порошок изготовляют из черных грибов, то для улучшения вкуса и аромата к нему добавляют грибные порошки из ценных грибов—белых и шампиньонов. Даем примерную рецептуру грибных порошковых смесей.

Смесь подосиновиков и подберезовиков	9 кг
Белые грибы	1 кг

Подосиновики и подберезовики	4 кг
Маслята	4 кг
Опенки	2 кг

Смесь подосиновиков с подберезовиками	4,5 кг
Маслята	4,5 кг
Белые грибы	1 кг

Смесь подосиновиков с подберезовиками	7,5 кг
Белые грибы	1,5 кг
Шампиньоны	1 кг

Грибные порошки хранят в сухом помещении в герметически укупоренных металлических и стеклянных банках. За неимением банок порошок можно хранить в глиняных кувшинах, приспособив к ним плотно прилегающие пробки.

Соление грибов

Из трубчатых грибов для засолки используют белые, маслята, а также подосиновики и подберезовики в молодом возрасте, пока они твердые, из пластинчатых грибов—

рыжики, опенки осенние, грузди, волнушки, белянки и т. п.

Свежие грибы не могут долго храниться, их нужно немедленно разобрать, очистить от грязи и сора и засолить. При сортировке грибы раскладывают по видам: белые грибы, подберезовики, рыжики, подосиновики, маслята, грузди и т. п.

Одновременно отбирают грибы, предназначенные для немедленного использования в свежем виде, а также для маринования.

Если грибы будут храниться в погребе (при температуре 5 градусов тепла), то для засолки берут 50 граммов соли на килограмм грибов. Если же намечается хранить грибы в комнатных условиях, то на 1 килограмм грибов надо взять 100 граммов соли.

Что касается специй, то одни хозяйки применяют лавровый лист, другие—душистый или черный перец, черносмородиновый лист. В некоторых местах грибы солят совершенно без специй.

Для засолки грибов можно использовать стеклянные банки, бутылки, эмалированные ведра и кастрюли, деревянные бочки и т. д.

Все засоленные грибы следует держать под сильным гнетом (грузом).

Засолка грибов сухим способом

Сравнительно сладкие, сочные грибы — рыжики, свинушки и гладыши — можно засолить так: грибы очистить и разобрать, обрезать ножку, уложить в посуду, посыпать солью, закрыть салфеткой, положить сверху кружок и груз. Засоленные грибы, отделяя свой сок, заметно уплотняются. По мере их оседания можно добавлять свежие грибы, пересыпая их солью, пока бочка или другая посуда не будет заполнена и дальнейшее оседание прекратится. Засоленные таким способом грибы бывают готовыми к употреблению не раньше чем через 35 дней.

Грибы подготовленные	10 кг
Соль	500 г

Рыжики с лавровым листом

Рыжики можно посолить и так: бланшируют подготовленные грибы две-три минуты в кипятке (считая с начала кипения), откидывают на решето. Потом грибы укладывают в бочку (посуду) шляпками вверх, пересыпая их солью и перекладывая пряностями. Заполненную бочку накрывают чистой салфеткой, кладут кружок и груз.

Грибы подготовленные	10 кг
Соль	500 г

Рыжики пряные

Чистые грибы два раза ошпаривают кипятком на решете и охлаждают холодной водой, дают им обсохнуть, а затем укладывают в посуду, на дно которой предварительно кладут черносмородиновый и лавровый листья и перец. Грибы кладут шляпками вверх, пересыпают солью и горьким молотым перцем. Когда посуда будет заполнена, сверху опять кладут черносмородиновый и лавровый листья и душистый перец, покрывают грибы чистой салфеткой, укладывают кружок и придавливают грузом.

Рыжики подготовленные	10 кг
Соль	400 г
Черносмородиновый лист	200 г
Лавровый лист	20 г
Перец душистый	12,5 г
Перец черный горький	50 г

Простой засол рыжиков

Самый простой способ засолки состоит в том, что очищенные рыжики совсем не моют, а складывают в посуду шляпками вверх и пересыпают смесью соли с молотым перцем и луком. Салфетку, кружок и груз накладывают, как обычно.

Рыжики	10 кг
Соль	500 г
Перец душистый	60 г
Лук	1,6 кг

Засолка предварительно вымоченных и отваренных грибов

Многие пластинчатые грибы имеют горький, острый или неприятный вкус и запах. Эти свойства грибов можно устранить вымочкой их в воде в течение двух-трех дней или вываркой.

Предназначенные для засолки грибы складывают в какую-нибудь посуду и заливают холодной подсоленной водой из расчета 1 литр воды на 5 килограммов грибов. Сложенные грибы накрывают салфеткой, потом деревянным кругом, сверху кладут груз.

Посуду с вымоченными грибами ставят в холодильник, ледник или погреб, чтобы они не закисли. В зависимости от вида грибов время вымачивания колеблется от одних до трех суток. Воду надо менять не менее одного раза в сутки.

Вода уносит из грибов часть растворимых в ней веществ, поэтому в процессе вымачивания грибы теряют вкусовые качества. В связи с этим вымочку лучше заменить ошпариванием. Грибы со стойким неприятным вкусом и запахом надо вываривать.

Подготовленные к засолке грузди, подгрузди, валуи, лисички, сыроежки и др. опускают в котел с кипящей подсоленной водой и варят от 5 до 30 минут. Лисички и валуи — 30 минут, опята — 15—25 минут, горькуши — 8—10 минут. Волнушки и белянки не варят, а просто ошпаривают кипятком.

Белые грибы, подосиновики, подберезовики и маслята отваривают в подсоленной воде в течение пяти — восьми минут, а затем солят обычным способом или же маринуют.

Воду, в которой отвариваются грибы, не употребляют для отвара или ошпаривания новых грибов. После каждой варки ее надо выливать.

Котел или кастрюлю после варки грибов надо хорошо

протереть сухой солью, тщательно вымыть и вытереть насухо полотенцем.

Засолка этим способом имеет свои особенности для каждого вида грибов.

Засолка белых грибов, маслят, подберезовиков и подосиновиков

Грибы очищают, обрезают ножку, варят в подсоленной воде 15 минут (считая с начала кипения), после этого промывают в холодной воде и откидывают на решето, чтобы они хорошо обсохли. Затем грибы укладывают в посуду вверх шляпками, пересыпая солью и перекладывая пряностями. Закрывают салфеткой, кружком и накладывают груз.

Грибы подготовленные	10 кг
Соль	500 г
Лавровый лист	20 г
Перец душистый	6—8 г

Засолка опенок осенних

Опенки по размерам не сортируют. Ножки отделяют от шляпок, режут на лапшу толщиной 1—2 сантиметра, смешивая ее со шляпками, моют и опускают в подсоленный кипяток на 15—20 минут, считая с начала кипения (грибы в варке темнеют), затем откидывают на решето и охлаждают.

В приготовленную посуду кладут на дно пряности (лавровый лист, перец, зеленый укроп, измельченный лук), а затем остуженные грибы слоем 5 сантиметров, на

Опенки подготовленные	10 кг
Соль	500 г
Лавровый лист	20 г
Перец душистый	120 горошин
Укроп зеленый	180 г
Лук шинкованный	180 г

них — специи и посыпают солью. Таким образом укладывают несколько слоев грибов. Завершают укладку наложением салфетки, кружка и груза.

В процессе засолки опенки немного светлеют.

Засолка груздей и подгруздей по-алтайски

Грибы сортируют и очищают, обрезают ножку и два-три дня вымачивают в холодной воде. Воду меняют не реже одного раза в сутки. После вымочки грибы откидывают на решето и укладывают в бочку, переслаивая их пряностями и солью. Грибы накрывают салфеткой, кладут подгнетный кружок и груз.

Грибы	10 кг
Соль	400 г
Укроп (зелень)	35 г
Хрен (корень)	18 г
Чеснок	40 г
Перец душистый	35—40 горошин
Лавровый лист	10 листиков

Можно докладывать бочку новыми грибами, так как после засолки объем грибов уменьшается примерно на одну треть. Над кружком должен появиться рассол. Если в течение двух суток рассол не появляется, следует увеличить груз. Через 20—25 дней после засолки грибы становятся готовыми к употреблению.

Маринование грибов

Для маринования пригодны белые грибы, рыжики, лисички, валуи, подберезовики и другие.

Белые грибы маринуют так: берут 10 килограммов грибов и варят 10—15 минут в маринаде, приготовленном из 3 литров воды, 20 граммов 80-процентной уксусной эссенции и 175 граммов соли, затем откидывают на решето. Когда грибы совсем остынут, их складывают в бочку и заливают маринадной заливкой такого состава.

Соль	400 г
Уксусная эссенция 80-процентная	60 г
Лимонная кислота	3 г (1/3 чайной ложки)
Лавровый лист	10 листиков
Корица	1 г (1/2 чайной ложки)
Перец душистый	20 горошин
Гвоздика	15 бутончиков
Вода	2 л

Маринадная заливка готовится в эмалированной посуде заблаговременно.

Рыжики и грузди бланшируют в течение 2—3 минут, затем выдерживают в холодной воде до остывания. После этого грибы укладывают в бочку слоями с добавкой пряностей и поваренной соли из расчета 500 граммов на 10 килограммов грибов. Воды не добавляют: грибы сами дадут рассол. После такой предварительной засолки грибы промывают в холодной воде и заливают маринадной заливкой, рецепт которой приведен на стр. 156. Этой маринадной заливки хватит на 10 килограммов грибов.

Маринадная заливка

Уксусная эссенция 80-процентная	30 г
Лавровый лист	10 листиков
Перец душистый	20 горошин
Гвоздика	15 бутончиков
Вода	2 л

Лисички и валуи отваривают в подсоленной воде (1-процентный раствор соли) в течение 20 минут, считая с момента кипения. Затем воду сливают, заливают грибы

Вода	2 л
Уксусная эссенция 80-процентная	30 г
Соль	400 г
Лавровый лист	10 листиков
Перец душистый	20 горошин

маринадной заливкой и продолжают варить еще 20—25 минут. После этого их охлаждают и перекладывают в посуду.

Количество заливки рассчитано на 10 килограммов грибов.

Подберезовики и подосиновики перед варкой заливают кипятком, в котором выдерживают их 5 минут. Затем грибы откидывают на решето, промывают холодной водой, после чего минут 5—8 доваривают в маринадной заливке, приготовленной по такому же рецепту, как для лисичек и валуев.

Консервирование грибов

Лучшие консервы получаются из белых грибов, рыжиков, трюфелей, сморчков, строчков и шампиньонов. Можно также использовать для консервирования подосиновики и подберезовики, но они дают продукцию более низкого качества.

Консервировать можно только самые молодые грибы со шляпкой не более 3—5 сантиметров в диаметре, совершенно свежие.

В дело идут лишь шляпки грибов или же шляпки с ножкой длиной не более 1 сантиметра. Отрезанные ножки белых грибов можно засушить или замариновать, а ножки подосиновиков и подберезовиков — только замариновать.



РАГУ ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ. Очищенный картофель нарезают кубиками и обжаривают на жирах до образования румяной корочки. Морковь, петрушку, лук репчатый пассируют на масле до готовности.

Соленые грибы вынимают из рассола и вымачивают 2—3 часа, затем откидывают на сито, нарезают кусочками, слегка обжаривают и смешивают с подготовленным картофелем, морковью, петрушкой и луком. Добавляют сметану, томат-пюре, соль, перец черный, лавровый лист и доводят до готовности.

Норма продуктов на одну порцию. Грибы соленые — 200 г, картофель—100 г, лук репчатый—1 луковица, морковь—1 шт., томат-пюре и жир—по 1 столовой ложке, соль, перец, лавровый лист — по вкусу.

Предназначенные для консервирования грибы тщательно очищают острым ножом, затем сортируют по размерам и заливают чистой холодной водой не более чем на 10 минут. Рыжики не моют, а после чистки обтирают увлажненным полотенцем.

После мойки грибы откидывают на решето для просушки и бланшируют в кипящем солевом растворе (2 грамма соли и 0,5 грамма лимонной кислоты на 1 литр воды). Бланширование продолжается 5—10 минут, считая с начала кипения.

Грибной отвар используют для заливки консервов, за исключением воды, в которой отваривались строчки и сморчки. Эту воду выливают, так как она содержит ядовитые вещества, а грибы заливают 2-процентным солевым рассолом, в который добавляют немного лимонной кислоты.

После бланширования грибы в горячем состоянии раскладывают в подготовленные банки (банки нужно прогреть) и заливают отваром, в котором они бланшировались, стерилизуют в кипящей воде, сразу же закатывают и охлаждают.

Грибные консервы являются хорошим полуфабрикатом, вполне заменяющим свежие грибы.

На одну литровую банку

Грибы подготовленные	700 г
Отвар	300 г

Грибы подготовленные	700 г
Рассол 2-процентный:	
вода	300 г
соль	6 г
Лимонная кислота	1/5 чайной ложки

Консервы из тушеных грибов

Подготовленные грибы не бланшируют (за исключением сморчков и строчков), а тушат в кастрюле около 30 минут с добавлением масла и соли.

Когда грибы дадут сок, тушение прекращают. В горячем виде их раскладывают в подготовленные стеклянные банки, заливают соусом, в котором они тушились, и стерилизуют так, как и при консервировании грибов, а затем закатывают.

На одну литровую банку

Грибы подготовленные	700 г
Масло растительное	100 г
Соль	2 чайные ложки
Лук	50 г

Грибной соус

Иногда грибы используют для приготовления грибного соуса, являющегося деликатесом. Грибы тщательно перебирают, чтобы не попали перезрелые, очищают от земли и листьев, отрезают ножки и моют в холодной воде. После мойки шляпки выдерживают два дня в соленой воде (2-процентный рассол), а затем отжимают под прессом. Полученный сок длительное время уваривают с луком. После варки объем соуса уменьшается в два раза.

Грибы белые	10 кг
Лук	100 г

Отравление грибами

Все вредные и ядовитые грибы имеют признаки, по которым их легко отличить от съедобных. Не следует, например, собирать грибы, имеющие зеленоватую и красноватую окраску трубок, пластинок или мякоти, а также грибы, на шляпках которых имеются белые бугорки и различного рода пятна, точки и бородавки.

При появлении первых признаков отравления нужно немедленно вызвать врача или доставить пострадавшего в больницу.





Сушеные плоды и ягоды, моченые и маринованные фрукты, варенья, компоты и напитки

СУШКА ПЛОДОВ И ЯГОД

Сушка плодов и ягод — самый простой и широко распространенный способ заготовки их впрок. Высушенные плоды на 75—85 процентов уменьшаются в весе и объеме. Упрощаются хранение и перевозка сушеных продуктов.

При высушивании в плодах и ягодах повышается концентрация сахара и других питательных веществ до 70—80 процентов. Правильно высушенные плоды и ягоды представляют собой чрезвычайно ценный пищевой продукт.

Плоды и ягоды можно сушить на солнце, на воздухе или же в печах и духовках.

Солнечная сушка чаще всего практикуется там, где много солнца,— в Средней Азии, Закавказье, на юге Украины. Здесь плоды и ягоды сушат на специальных площадках и просто на крышах. Чтобы сушка проходила быстрее, используют лотки, сита или нанизывают плоды на нитки и сушат их в подвешенном состоянии. Лотки и сита ставят не на землю, а на стеллажи. Размещают их рядами с запада на восток с промежутками для свободного прохода между ними.

У себя во дворе можно построить маленькую сушильню. Для этого на отведенной площадке забивают в землю несколько столбиков, на которые сверху набивают планки. Столбики, обращенные к северу, должны быть высотой 70 сантиметров, а к югу —45 сантиметров. На планки ставят сита и лотки или набивают мешковину или другую редкую, но крепкую ткань.

Размер площадки определяется количеством плодов, которые намечается сушить.

Плоды и ягоды сушат на ситах и лотках размером 60×90 сантиметров (или на мешковине). Чтобы на плоды не падала роса, сита и лотки с плодами на ночь укладывают друга на друга и сверху покрывают брезентом, старыми газетами, мешковиной.

Если во время солнечной сушки стоят прохладные дни, то на плодах может появиться гниль. Чтобы избежать этого, плоды перед сушкой окуривают сернистым газом

или обрабатывают солевым раствором (200 граммов соли на ведро воды). Окуривание ускоряет сушку, плоды будут светлее и, кроме того, это сохранит их от загрязнения мухами.

При желании можно сделать специальную солнечную сушилку. Изготовляют ящики из листового железа с трубой вверху, дверкой и приспособлением для вкладывания сит. Ящик окрашивают в черный цвет. В такой простой сушилке можно сушить все плоды, ягоды и овощи.

Плоды, нанизанные на нитки, подвешивают на солнечной стороне двора на специально приспособленные для этой цели стойки.

При печной сушке плоды и ягоды раскладываются на противнях. На железные противни надо подстелить чистую солому. Когда нет противней, можно воспользоваться фанерой или же ситами с металлической или камышовой сеткой. В этом случае соломы не надо.

Не исключена возможность сушки плодов и на поду. Но в этом случае продукция сильно загрязняется золой. Если под печи хорошо выстлать соломой, фрукты будут чище.

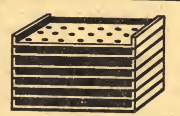
Сушка яблок

Лучшими сортами яблок для сушки являются те, которые имеют высокое содержание сухих веществ и кисло-сладкий вкус. Большое содержание сухих веществ позволяет получать высокий выход готовой продукции, а кисло-сладкий вкус яблок придает ей хорошие вкусовые качества. Сладкие яблоки, будучи высушенными, дают плохую продукцию, они безвкусны и плохо развариваются.

К сортам, дающим хорошую сушку, относятся яблоки осеннего срока созревания: Апорт, Титовка осенняя, Пепин литовский, Антоновка обыкновенная и др. Зимние сорта яблок, как правило, не сушат. В крайнем случае можно сушить спелую падалицу.

Плоды летних сортов тоже могут дать хорошую сухую продукцию. Стоит использовать для сушки и плоды дикой лесной яблони.

Яблоки должны быть крупными и средними с небольшими семенными камерами и тонкой кожицей. Такие плоды дают мало отходов.



Лотки для сушки плодов и ягод



Приспособление для резки яблок на дольки с удалением сердцевины

Перед сушкой яблоки надо вымыть, затем нарезать кружками, дольками или половинками и поставить сушить. Это так называемые яблоки обыкновенной сушки. Готовые сухие фрукты получаются темные, независимо от того, каким способом они сушились (в печи или на солнце).

Улучшенный способ сушки заключается в том, что нарезанные яблоки предварительно выдерживают в 1—1,5-процентном растворе поваренной соли (100—150 граммов соли на ведро воды) в течение двух-трех минут. Сухофрукты при этом получаются гораздо светлее, чем при обыкновенном способе сушки.

Еще лучшие результаты дает окуривание яблок перед сушкой серой в течение 5—10 минут. Серы требуется 2 грамма на 1 килограмм яблок. Можно также выдерживать яблоки две-три минуты в водном 0,1—0,2-процентном растворе сернистой кислоты (1—2 грамма кислоты на 1 литр воды). Для выдерживания яблок в растворе сернистой кислоты пользуются корзиной, как при бланшировании. Перед употреблением в сухом виде обработанные таким образом яблоки надо ошпаривать кипятком.

При печной сушке соблюдают такой режим: вначале сушат при температуре 85 градусов, в конце сушки — при 50—55 градусах. В процессе сушки яблоки через каждые полтора-два часа вынимают из печи и тщательно перемешивают.

Для ускорения сушки температуру в печи можно поддерживать на уровне 95—100 градусов, но через каждые

40—50 минут сита необходимо вынимать и плоды охлаждать.

Заканчивают сушку яблок тогда, когда основная масса кружочков (резка) уже не раздавливается от сильного нажима пальцами.

Снимая готовые яблоки с сита, надо выбирать недосушенные кружки и складывать их на отдельное сито для досушивания. Ввиду того, что яблоки высыхают неравномерно, готовую продукцию после сушки ссыпают в ящик, чтобы она приобрела одинаковую влажность, и выдерживают в нем примерно две недели. После этого сушеные яблоки упаковывают в небольшие мешки.

Нормально высушенные яблоки в зависимости от способа сушки имеют разный цвет — от зеленовато-кремового или желтого до темно-коричневого.

Сушка груш

Наилучшими сортами груш для сушки являются те, которые имеют высокое содержание сухих веществ, приятный вкус и аромат и содержат немного каменистой ткани,— Любимица Клаппа, Лесная красавица, Бергамот и др. Сушат также Ильинку, Бессемянку, Лимонку, Дулю, Подулю, дичку лесную и мичуринские сорта. Нельзя сушить загнившие, подмороженные, пораженные вредителями и болезнями плоды.

Подготовка груш сводится к сортировке, мойке и резке. Сушат груши целыми (мелкие), половинками и четвертинками (крупные). Доброкачественные плоды очищают от кожицы и семенных камер, разрезают на половинки или на четыре части и в течение 30 минут окуривают серой.

При обыкновенной сушке груши не очищают от кожицы, а только режут на две — четыре дольки или сушат целыми. Целые сушеные плоды имеют более привлекательный вид.

Наилучшего качества сухие груши получаются при сушке очищенных от кожицы и освобожденных от семенных камер плодов, которые погружают на несколько минут в 2-процентный кипящий раствор каустической соды с последующей тщательной промывкой под краном или под душем. Далее груши разрезают пополам или на четыре

части, затем бланшируют в кипящей воде 10—15 минут, охлаждают и окуривают сернистым газом.

Если груши очень твердые, то их необходимо немного проварить: от этого качество готовой продукции заметно улучшится.

Подготовленные груши раскладывают на лотки, сита и сушат в печи или на солнце при таком же режиме, как и яблоки.

После того как груши высохнут, их ссыпают в ящик. При упаковке плоды нужно хорошо прессовать, это способствует лучшему их сохранению.

Груши нормальной сушки должны быть мягкие, эластичные, от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, сладкого вкуса. Допускается наличие на сухих грушах легкого белого налета.

Сушка слив

Правильно высушенные сливы представляют собой ценный пищевой продукт. Особенно ценится чернослив. Пригодны для сушки и плоды следующих сортов: Венгерки итальянской, Венгерки обыкновенной, Венгерки ажанской, Голдажи черной, Чиркуши, Ренклода Альтана, Анеты и др. Из местных сортов заслуживают внимания Изюм-эрик, Екатерининская, Кирк, Ант-Империаль и др.

Для сушки надо брать только зрелые и еще лучше перезрелые сливы, которые начинают увядать и сами падают с дерева.

Сливы, предназначенные для сушки, не рекомендуется хранить больше 24 часов после сбора. Их надо быстро рассортировать по качеству и размерам (крупные, средние и мелкие). Если сушить нерассортированные сливы, то пока высохнут крупные плоды, мелкие сильно пересохнут. А это заметно снизит качество готовой продукции.

Отсортированные плоды моют, погружая корзину с ними два-три раза в воду.

Чтобы ускорить процесс сушки и улучшить качество готовой продукции, сливы, не вынимая из корзины, бланшируют в растворе 0,5-процентной каустической или кальцинированной соды (50 граммов на ведро воды) при температуре 80—90 градусов в течение полминуты — минуты, до появления мелких трещин на кожице плодов. Кроме

того, при бланшировании будет удален с кожицы плодов восковой налет. После этого сливы быстро погружают в холодную воду для охлаждения. Подготовленные плоды накладывают на лотки (сита) и ставят для провяливания на солнце.

Дальнейшую сушку проводят в печи. Вначале температуру поддерживают на уровне 55 градусов. Когда сливы начнут морщиться (через 3—4 часа), их вынимают, охлаждают и перемешивают. Затем сушку продолжают при температуре 65—70 градусов. Через 5 часов сливы вынимают для охлаждения и перемешивания. Досушивают их при температуре 80—90 градусов. Через 4—5 часов сливы вынимают. Если они не готовы, то после охлаждения их снова ставят в печь для досушивания.

Прерывистая сушка слив позволяет получать плоды без разрывов кожицы, неподгоревшие, мягкие.

Сушеные сливы хорошего качества имеют черный или черный с синеватым оттенком цвет, блестящую кожицу. Они мясистые, сладко-кислого вкуса, косточка перекатывается между пальцами.

Сушка алычи и ткемали

Алыча — довольно крупный, зеленый, желтый, красный или пестрый плод с продолговатой косточкой. Алычой называют также и другое, близкое к описанному виду растение, которое в Грузии называется ткемаль. Плод ткемали круглый, желтого, красного цвета или с точечным румянцем.

Алыча и ткемаль — кисловато-сладкие плоды с тонкой кожицей, имеют сочную мякоть. В плодах содержится много витамина С.

Алычу и ткемаль сушат так же, как сливу.

Готовая продукция должна иметь коричневый или бурый цвет, кислый вкус, без постороннего привкуса и запаха. Она несколько жестче сливы.

Сушка абрикосов

Для сушки наиболее пригодны следующие сорта: Хурмаи, Мирсанджели, Хасак, Бабаи, Кандак, Исфарак, Супхани, Луиза и др. Сушку абрикосов начинают тогда, когда

плоды приобретают свойственные сорту вкусовые качества, но еще немного твердые.

При сортировке удаляют перезрелые, недозрелые, уродливой формы, гнилые и поврежденные сельскохозяйственными вредителями плоды. Моют их так же, как и сливы,— в корзинах, погружая в воду два-три раза. Затем ополаскивают.

Сушить абрикосы можно как с косточками, так и с предварительным удалением косточек.

В зависимости от способов подготовки свежих плодов сушеные абрикосы подразделяются на урюк, кайсу и курагу. Урюк — это целые сушеные плоды с косточками, которые перед сушкой окуривают серой, сжигая 2 грамма серы на килограмм абрикосов.

Кайса — лучшая продукция из сушеных абрикосов. Готовится она так: перед сушкой абрикосы окуривают серой в течение двух часов, подвяливают и удаляют косточку, выдавливая ее через подрез, сделанный со стороны плодоножки.

Курага — сушеные абрикосы без косточек, бывает резаная и рваная. Плоды перед сушкой разрезают или разрывают по борозде на две половинки и удаляют косточку, затем окуривают серой в течение двух часов. Можно сушить абрикосы и без окуривания, но продукция будет худшего качества.

Подготовленное сырье раскладывают на лотки (сита) и подвергают солнечной сушке. Половинки абрикосов ста-

●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●

●Моченые яблоки придают салатам и винегретам освежающий вкус. Они хороши как дополнительный гарнир к блюдам из птицы, дичи и мяса.

СУП ИЗ СУШЕНЫХ ГРУШ. Сушеные груши моют, заливают горячей водой, закрывают крышкой и дают настояться один час. Затем кладут хорошо промытый рис, сахар и варят до готовности, после чего добавляют корицу и разведенный холодной водой картофельный крахмал, быстро размешивают и доводят до кипения. Подают к столу со сливками или сметаной.

Сладкие супы обычно подают холодными, но можно подавать их и в горячем виде.

Норма продуктов на одну порцию. Груши сушеные — 100 г, сахар — 2 столовые ложки, картофельный крахмал — $^3/_4$

раются укладывать на сито (лоток) разрезанной стороной вниз. Время сушки на солнце — 5—8 суток для целых плодов и 4—7 суток — для разрезанных на половинки.

Нормально высушенные абрикосы без косточки (курага и кайса) имеют цвет от светло-желтого до темно-оранжевого, вкус и аромат натуральные. Не окуренные серой сухие плоды получаются от светло-бурого до темно-коричневого цвета.

Кроме указанных видов сушеных абрикосов, имеется еще и шантала. Получается она из самых сладких абрикосов с гладкой кожицей. Сушатся такие абрикосы с кожицей и косточкой. Готовый продукт содержит больше влаги, чем курага.

Сушка персиков

Из персиков наиболее пригодны для сушки сладкие или кисло-сладкие плоды следующих сортов: Большой миньон, Брусский, Королева Ольга, Нектарин, Ереванский, Белый осенний, Белый с отделяющейся косточкой, Худусмат, Краснощекий, Назлу, Пайзигули, Салаим, Шафала, Инжирный, Кокандский круглый, Ташкентский, Ошский круглый и др.

Персики предварительно сортируют. Для сушки отбирают только зрелые, здоровые, без повреждений и гнили



столовой ложки, рис — 1 столовая ложка, корица — $^1/_4$ чайной ложки, сливки — 2—3 столовые ложки, воды — 450 г.

● *Бочки и кадушки после использования освобождают от остатков рассола и специй, тщательно моют кипятком с содой, ополаскивают и заливают холодной водой на 4—5 дней. Затем воду сливают, бочки закрывают укупорочным дном, а кадушки слегка смазывают растительным маслом и устанавливают на прокладки в погреб, подвал, под навес и т. д. На открытом воздухе бочки надо обязательно закрывать мешками или держать их наполненными водой, чтобы они не рассыхались.*

● *Моченую бруснику хорошо подать к блюдам из мяса, птицы и дичи.*

плоды. Подготовка к сушке такая же, как и абрикосов. Персики сушат на солнце.

Кроме обычной сушки, существует способ, дающий продукцию особо высокого качества. В этом случае плоды обрабатывают в растворе каустической соды для снятия кожицы (кипятят в этом растворе 7—9 секунд), охлаждают, разрезают на две половинки по бороздке, снимают кожицу и удаляют косточку, затем окуривают серой.

Готовая продукция сушеных персиков: сушеный персик, кайса и курага персиковая.

Цвет сушеных персиков и кайсы, окуренных серой, должен быть однородный — от светло-желтого до светло-коричневого, неокуренных — от коричневого до темно-коричневого. Цвет персиковой кураги, окуренной серой,— от светло-желтого до светло-оранжевого, с темным местом у выема косточки, неокуренной — от коричневого до темно-коричневого.

Сушка вишен и черешен

Перед сушкой вишню и черешню сортируют: отбирают побитые, гнилые, недозрелые плоды, а остальные очищают от плодоножек. Если плоды загрязнены, их ополаскивают водой.

Плоды насыпают на сита (лотки) и сушат так же, как сливы: сначала при низкой температуре, чтобы из них не вытекал сок, а когда они немного провялятся,— при более высокой.

Для ускорения сушки черешни с косточками ее бланшируют в кипящей воде в течение одной-двух минут. Черешню можно сушить и без косточек. В этом случае ее не бланшируют.

Нормально высушенные вишня и черешня должны быть черно-бурого или черно-бурого с красным оттенком цвета и кисло-сладкого вкуса.

Сушка винограда

Сушеный виноград известен у нас под названием изюм, если он с семенами, и кишмиш,— если он приготовлен из бессемянных сортов винограда.

Для сушки идут следующие сорта: бессемянные — Ак-кишмиш, Кара-кишмиш, с семенами — Ангул-калян, Хусайне, Вассарга, Тайфи розовый, Чиляги, Туркменский и др.

Виноград, предназначенный для сушки, собирают вполне зрелым. Если позволяет возможность, то желательно оставить его на кустах до полного увядания. Срезанные грозди сортируют по качеству, удаляют загнившие и поврежденные ягоды.

Сушат виноград на солнце или в тени. Некоторые сорта винограда перед сушкой обваривают в течение 1—4 секунд в кипящем щелочном растворе (10—30 граммов поташа и 5—20 граммов извести на 1 литр воды) для сохранения более светлой окраски и ускорения сушки. В результате такого бланширования уничтожается восковой налет, а на кожице образуется «сетка» — мелкие трещины. После бланширования ягоды промывают в холодной воде. Лучшая продукция получается в том случае, если после обварки в щелочном растворе ягоды еще окурить серой (1 грамм серы на 4 килограмма ягод) в течение часа.

Подготовленные грозди раскладывают на лотки или камышовые маты в один ряд и сушат два-три дня. Подвяленный виноград переворачивают и сушат до полной готовности. Сухие ягоды сами отламываются от веточек. После сушки виноград сгребают в кучки, провеивают на ветру и ссыпают в заранее подготовленную тару для хранения.

В крупных виноградарских хозяйствах (колхозах или совхозах) после сушки изюм и кишмиш обычно поступают на очистительный завод, где их сортируют, чистят, промывают, снова подсушивают до необходимой влажности и только тогда упаковывают в небольшие ящики.

При сушке в тени продукция получается более высокого качества.

Нормально высушенный виноград (кишмиш или изюм) должен иметь ягоды сплющенные, цвет зависит от сорта и обработки.

Сушка рябины

Собирают рябину только в полной спелости. После первых заморозков ее плоды становятся более сладкими и менее терпкими.

Ягоды рябины собирают вместе с плодоножками и листьями, либо только с плодоножками. В первом случае можно дольше сохранить заготовленную продукцию в свежем виде, развешивая ее на чердаках.

Сушат рябину в печи или духовке при невысоких температурах. Ягоды предварительно отделяют от плодоножки, удаляют испорченные и гнилые, насыпают на сита (лотки) и сушат до готовности.

Нормально высушенные плоды обыкновенной рябины красновато-оранжевой окраски, блестящие, сильно морщинистые, со слабым ароматом, кисло-сладкого вкуса. При сжатии в руке нормально высушенные ягоды рябины не слипаются в комок.

Сушка других ягод

Из ягод можно сушить черную смородину, малину, клубнику, крыжовник, ежевику и др.

Если ягоды загрязнены землей, их надо вымыть. Все ягоды перед сушкой перебирают, отбрасывают загнившие и сор.

Лучше всего сушить ягоды в печке, так как на солнце они портятся. Из 10 килограммов свежих ягод обычно получается один — полтора килограмма сушеных. Наибольший выход сухой продукции дают черная смородина и малина.

Смеси из сушеных плодов и ягод

Сушеные плоды и ягоды в основном используются для приготовления компотов. Гармоничность вкуса, приятный аромат и хороший цвет получаются в компоте, сваренном не из одного вида плодов, а из смеси. Тогда недочеты вкуса и аромата одних плодов компенсируются вкусовыми качествами других. Например, компот из одних яблок культурных сортов будет кислый. Если к ним добавить груш,

вкусовые качества компота повысятся. Если же добавить черной смородины, вишен, то вкус компота еще улучшится.

Смеси могут быть разнообразными в зависимости от имеющихся сухофруктов и их качества. Очень удобно приготовить смесь из сушеных фруктов и ягод сразу после их сушки и в таком виде хранить их зимой. В этом случае отпадает необходимость составлять эти смеси всякий раз, когда надо варить компот. Наиболее удачными являются такие соотношения плодов.

На 10 килограммов смеси

Яблоки	5 кг
Груши	2 кг
Сливы	2 кг
Вишни	1 кг

Яблоки	3,5 кг
Груши	2 кг
Сливы	1,5 кг
Вишни	1,5 кг
Изюм (или кишмиш)	0,5 кг
Абрикосы (курага, кайса)	1 кг

Если нет изюма или кишмиша, в смеси можно ввести сухие черешни; хорошая смесь получается, если на 10 килограммов яблок или груш добавить около 500 граммов сушеной черной смородины или малины.

Сушка плодов шиповника

Шиповник надо сушить сразу же после сбора. Предварительно плоды промывают холодной водой, дают ей стечь, а затем раскладывают на сита или сетки, сделанные из ивовых прутьев. В таком виде плоды шиповника загружают в специальную сушилку, в печь или духовку. Сушат при температуре около 50 градусов. Хорошо высушенный шиповник при раздавливании в руке ломается на кусочки.

МОЧЕНИЕ (КВАШЕНИЕ) ПЛОДОВ И ЯГОД

Мочение плодов и ягод мало чем отличается от квашения и соления овощей. Суть этого процесса заключается в том, что часть сахара плодов и ягод под влиянием молочнокислых бактерий и дрожжей превращается в молочную кислоту (0,5—1,5 процента) и спирт (1—3 процента), что в основном консервирует замоченные плоды. Чем больше в плодах накапливается молочной кислоты и спирта, тем дольше и лучше они сохраняются.

В моченых плодах накапливается молочная кислота, поэтому они становятся кисло-сладкими. Образующиеся в процессе брожения углекислота и спирт придают им освежающий вкус.

При плохой обработке посуды и неправильном хранении моченые плоды и ягоды могут приобрести неприятный привкус с запахом уксусной кислоты или испорченного силоса. В первом случае происходит уксуснокислое брожение, при котором спирт превращается в уксусную кислоту, во втором — маслянокислое брожение, при котором сахар и молочная кислота превращаются в масляную кислоту. Чаще всего это происходит тогда, когда плоды заквашивают при высокой температуре — 30 градусов и выше. Для мочения обычно используют яблоки, иногда квасят груши, сливы, виноград, бруснику и др.

За мочеными плодами и ягодами необходимо ухаживать: периодически снимать пену и плесень, не реже одного раза в неделю промывать в горячей воде салфетку, подгнетный круг и груз.

Моченые яблоки

Яблоки должны быть достаточно плотные, средних размеров и кисловатые на вкус. Не рекомендуется мочить яблоки сразу после съема, надо дать им немного полежать, чтобы содержащийся в них крахмал перешел в сахар. Плоды должны быть аккуратно снятыми, без механических

повреждений (падалицу для мочения использовать нельзя).

Лучшими сортами яблок для квашения считаются Ренет шампанский, Ренет Симиренко, Зеленка, Анис, Бабушкино, Апорт, Антоновка, Пепин литовский и другие. Кальвиль снежный, Кандиль-синап редко квасят, так как они хорошо сохраняются в свежем виде. Для квашения не используют яблоки летних сортов, окрашенные полностью или с загаром.

Яблоки сортируют по качеству и размерам, а потом моют. Если яблоки в процессе роста опрыскивались ядохимикатами, их моют особенно тщательно, чтобы смыть имеющиеся на поверхности остатки медных и мышьяковистых солей.

Затем подготовляют ржаную или пшеничную солому. Следует отметить, что солома влияет на вкус, запах и цвет моченых яблок: они приобретают от нее специфический приятный вкус, запах и золотистую окраску. Кроме того, солома предохраняет яблоки от механических повреждений.

Солому берут из нового урожая. Она должна быть чистой, сухой, без плесени и дурного запаха. Перед употреблением ее ошпаривают кипятком.

Большое значение для мочения яблок имеет качество тары. Дубовые бочки емкостью от 30 до 100 килограммов надо вымочить, вымыть горячей водой, горячим 2-процентным раствором кальцинированной соды (20 граммов соды на ведро воды), промыть кипятком, просушить и окурить серой.

Сначала дно и стенки бочки выстилают тонким слоем пропшаренной чистой соломы, очищенной от бурьяна. Подготовленные плоды плотно укладывают в бочку, каждый ряд яблок перекладывают соломой, затем накрывают салфеткой, подгнетным кругом и кладут груз. Край бочки смазывают растительным маслом и заливают рассолом.

Рассол (на 10 килограммов яблок) готовят так: в 5 литров воды, лучше остуженной кипяченой, добавляют 75—80 граммов соли и 150—200 граммов сахара. Если яблоки замачивают с солодом, то добавляют еще 50—60 граммов солода (муки из проросшего ячменя или ржи).

Подготовка солода заключается в том, что на 0,5 литра воды добавляют 50 граммов солода, постепенно нагревают до кипения и кипятят 15—20 минут. Солод вливают

в приготовленный рассол. Этого количества солода хватит на 5 литров рассола.

Приводим наиболее распространенные рецепты мочения яблок.

Моченые яблоки с солодом и сахаром

Яблоки свежие	10 кг
Солома ржаная или пшеничная	500 г
Сахар-песок	300 г
Рассол	5 л

Моченые яблоки с сахаром

Яблоки свежие	10 кг
Солома ржаная или пшеничная	500 г
Рассол	5 л

Соль и сахар в рассол можно давать по вкусу.

Если яблоки не душистые, то при квашении надо добавить пряности или пчелиный мед (полностью или частично вместо сахара).

Из пряностей чаще всего используют пастернак, сельдерей, эстрагон, черносмородиновый лист, листья грецкого ореха, мяту и т. д.

Пряные моченые яблоки

Яблоки свежие	10 кг
Эстрагон	40 г
Солома ржаная или пшеничная	500 г
Рассол без солода	5 л
Яблоки свежие	10 кг

Яблоки с медом

Пастернак	100 г
Сельдерей	80 г
Солома ржаная или пшеничная	500 г
Рассол:	
мед	250 г
соль	100 г
вода	5 л

Моченые яблоки с горчицей

Яблоки свежие подготовленные	10 кг
Солома ржаная или пшеничная	500 г
Рассол:	
мед	100 г
сахар-песок	100 г
соль	50 г
горчица в порошке	20 г
вода	5 л

Моченые яблоки с черносмородиновым листом

Яблоки свежие подготовленные	10 кг
Рассол с солодом	5 л
Черносмородиновый лист	200 г

Когда нет солода, можно пользоваться поспой — заваренной ржаной мукой (1 килограмм солода соответствует 1,5 килограмма муки). Муку размешивают с небольшим количеством холодной воды, потом выливают в кипяток, все время помешивая. На 1 часть муки берут 4 части кипятка.

В качестве пряностей к моченым яблокам можно добавлять листья мяты или грецкого ореха.

Заквашенные яблоки становятся пригодными для употребления через 1,5—2 месяца. Нормально приготовленные

квашеные яблоки должны быть без трещин, без пятен, правильной формы, кисло-сладкого вкуса, с характерным приятным ароматом. Цвет — однородный, светлый, золотистый или розово-белый, в зависимости от сорта яблок.

Очень вкусными получаются яблоки при таком способе засолки. На дно липовой кадки кладут укроп и смородиновый лист. Яблоки укладывают рядами, переслаивая каждый ряд укропом и смородиновым листом. Сверху яблоки накрывают укропом, смородиновым листом, накладывают кружок с дырками и груз. Заливают рассолом, в состав которого входит 50 граммов соли, 50 граммов ржаного солода и 150 граммов сахара на 5 литров воды.

Яблоки	10 кг
Укроп (зелень)	200 г
Смородиновый лист	400 г
Рассол (ржаной солод, соль, сахар)	5 л

Квашеные груши

Для квашения пригодны груши, имеющие плотную мякоть и кисло-сладкий вкус. Очень вкусна квашеная дичка, пролежавшая после уборки 5 дней, пока все плоды не пожелтеют.

Подготовку груш, укладку их в бочку производят так же, как и яблок.

Даем наиболее широко распространенный рецепт квашения груш.

Груши подготовленные	10 кг
Солома ржаная или пшеничная	500 г
Рассол:	
сахар-песок	30 г
соль	100 г
мука ржаная	200 г
вода	5 л

Моченые сливы

Лучшими сортами слив для мочения считаются Венгерка обыкновенная, Венгерка ажанская, Венгерка итальянская, Зимняя и др. Пригодны плоды уже приятного вкуса, но еще твердые, так как в процессе мочения они размягчаются.

Сливы, предназначенные для мочения, не должны иметь механических повреждений. Их сортируют по качеству, моют и укладывают в тару.

Наиболее удобной посудой для мочения слив являются маленькие дубовые бочки емкостью 20—30 литров. Можно использовать эмалированные ведра и стеклянные бутыли.

Дно бочки выстилают соломой, затем насыпают сливы и сверху накрывают соломой, салфеткой, кладут кружок, небольшой груз и заливают рассолом.

Заквашенные сливы становятся готовыми к употреблению через 20—30 дней.

Ниже приводим несколько наиболее распространенных рецептов приготовления моченых слив.

Сливы	10 кг
Рассол:	
сахар-песок	150 г
соль	75 г
вода	5 л

Сливы	10 кг
Рассол:	
мед	400 г
соль	75 г
вода	5 л

Сливы	10 кг
Рассол:	
сахар-песок	250 г
соль	75 г
лавровый лист	50 г
горчица в порошке	25 г

Сливы	10 кг
Солома ржаная или пшеничная	150 г
Рассол:	
сахар-песок	150 г
соль	50 г
солод	100 г
вода	5 л

Правильно заквашенные сливы должны быть без трещин, иметь кисло-сладкий вкус и характерный аромат; плоды — мягкие, немного светлее свежих слив, правильной формы.

Рассол представляет собой прозрачную жидкость розового цвета, кисло-сладкого вкуса, приятного запаха, газирует. Является хорошим напитком.

Моченые сливы хранят при 5 градусах тепла в течение 4—5 месяцев.

Моченый виноград

Для мочения используют сорта винограда, имеющие крепкие плоды, кисло-сладкий вкус и неплотные грозди,— Русский конкорд, Нимранг, Катта-Курган, Мускат александрийский, Шасла, Галан и др. Предназначенный для мочения виноград прежде всего сортируют по качеству. Не допускаются поврежденные, пораженные болезнями и вредителями, сухие и гнилые ягоды. После сортировки виноград осторожно моют в холодной воде.

Подготовленный виноград плотно укладывают в тару, накрывают салфеткой, кладут круг, груз и заливают рассолом. Моченый виноград готов к употреблению через 20—25 дней после замочки.

Виноград подготовленный	10 кг
Рассол:	
сахар-песок	150 г
соль	50 г
горчица в порошке	50 г
вода	5 л

На стр. 176 приведен рецепт мочения винограда, который применяют в Краснодаре.

Готовый моченый виноград должен иметь целые мягкие, нетреснувшие плоды, по вкусу кисло-сладкие, с характерным запахом.

Рассол представляет собой прозрачную жидкость от белого до розового цвета, кисло-сладкого вкуса и приятного запаха.

Моченая брусника

Бруснику мочат в стадии полной спелости. Ягоды сортируют по качеству, моют в холодной воде, засыпают в подготовленную тару, закрывают салфеткой, кладут подгнетный круг, груз и заливают заранее приготовленным рассолом.

Брусника	10 кг
Рассол:	
сахар-песок	100 г
соль	100 г
вода	5 л

Можно заливать бруснику рассолом без соли, увеличив количество сахара в два раза.

Брусника в собственном соку

Перебранную и вымытую бруснику насыпают в чистые стеклянные банки, заполнив их примерно на четверть, и хорошо утрамбовывают, чтобы появился сок. Так делают до тех пор, пока банки не заполнятся. Сверху их прикрывают деревянными кружочками. Через три-четыре дня ягоды уплотнятся и осядут. После этого в банки надо добавить еще свежей брусники, укупорить и хранить в холодном месте.

Суррогат маслин

Маслины — это плоды оливкового дерева. Они содержат очень большое количество масла (до 70%), много белков (6%) и сахара (до 7%).

Натуральные маслины, соленые или консервированные,— исключительно ценный и вкусный продукт. Их подают в качестве гарнира к рыбным и мясным блюдам, добавляют ко всевозможным салатам. Любители едят их как самостоятельное блюдо.

В Советском Союзе оливковые деревья произрастают в Крыму, Азербайджане, на Черноморском побережье и в Туркмении.

В Казахстане вместо натуральных можно изготовить суррогат маслин из плодов терна.

Берут плоды терна, сортируют, моют, укладывают в посуду и заливают 8-процентным рассолом (800 граммов соли на ведро воды).

Тёрн	10 кг
Рассол 8-процентный	5 л (400 г соли)
Масло растительное	5 кг

Когда плоды просолятся (10—15 дней), их вынимают из рассола, откидывают на решето, укладывают в банки и заливают растительным маслом (оливковым или подсолнечным), лучше рафинированным. Недели через две маслины уже пригодны для употребления. Однако чем дольше плоды будут находиться в рассоле, тем они становятся вкуснее.



● *Фрукты и овощи нужно очищать ножом из нержавеющей стали, так как от соприкосновения с железом содержащийся в них витамин С разрушается.*

СОУС ИЗ КУРАГИ. Курагу промыть в теплой воде, положить в кастрюлю, залить стаканом воды и варить до мягкости. Сваренную курагу протереть сквозь частое волосяное сито, положить обратно в кастрюлю, добавить сахар и 1/4 стакана горячей воды и прокипятить в течение пяти минут. Снять с огня, добавить вино и размешать.

На 100 г кураги взять 1/4 стакана сахару и 1/4 стакана вина (муската или мускателя).

● *Готовность мармелада определяют так: остывшая капля должна иметь вид желе.*

МАРИНОВАНИЕ ПЛОДОВ И ЯГОД

Плодовые и ягодные маринады так же, как и овощные, приготовляют на уксусной кислоте. Для вкуса и аромата добавляют разные пряности: корицу, гвоздику, лавровый лист, эстрагон и сахар.

Мариновать можно яблоки — райку, китайку, Белый налив и другие сорта; груши — Бере зимнюю Мичурина, Бере победу, Лимонку, а также другие сорта, имеющие плоды с вкусной и белой мякотью без крупинок, не темнеющие в растворе уксусной кислоты; сливы — Венгерку, Ренклод зеленый и фиолетовый, Марабель и др.; вишни — Владимирскую, Шубинку, Любскую, Анадольскую и др.; черешню, кизил, виноград, смородину черную и красную, крыжовник и другие ягоды.

Плоды и ягоды, предназначенные для маринования, должны быть свежими, не перезрелыми, с плотной мякотью, без признаков порчи, не пораженные болезнями и вредителями.

Приготовление маринадной заливки

Маринадная заливка для плодов и ягод готовится так же, как и для овощей. Различия заключаются в наборе пряностей — лаврового листа, перца, гвоздики, корицы. Кроме того, при мариновании плодов и ягод обязательным компонентом является сахар. Плодово-ягодные маринады могут быть пастеризованными (0,6—0,8 процента уксусной кислоты), острыми (0,81—1,2 процента уксусной кислоты), тоже пастеризованными, и непастеризованными (1,21—1,5 процента уксусной кислоты). Приготовленную маринадную заливку хранят в стеклянной таре.

Приводим рецепты заливок для непастеризованных маринадов.

Эту маринадную заливку можно брать для маринования слив, вишен, черной смородины, райки, красной смородины и кизила.

Вода	9 л
Уксусная эссенция 80-процентная	400 г
Сахар-песок	2 кг
Лист черной смородины	200 г
Эстрагон	80 г
Лавровый лист	10 г

Вода	7,2 л
Уксусная эссенция 80-процентная	350 г
Сахар-песок	2,5 кг
Соль	150 г
Корица	9 г
Гвоздика	4 г
Перец душистый	4 г

Вода	7,6 л
Уксусная эссенция 80-процентная	350 г
Сахар-песок	2 кг
Соль	200 г
Корица	10 г
Гвоздика	3 г
Перец душистый	4 г

Такой заливкой можно пользоваться при мариновании груш, винограда, а также рябины, крыжовника и других ягод.

Заливка для кисло-сладких маринадов.

Вода	6,0 л
Уксусная эссенция 80-процентная	150 г
Сахар-песок	3,8 кг
Корица	3 г
Гвоздика	3 г
Лавровый лист	2 г
Чабер или эстрагон	15 г

Эту заливку можно использовать для маринования слив, черешен.

Можно приготовить водно-солево-сахарную заливку. В этом случае пряности добавляют при укладке плодов и

ягод в банки, а уксусную эссенцию вливают в маринад перед укупоркой банки. Количество необходимой уксусной эссенции определяют по таблице (стр. 122), как и для овощей.

Маринованные яблоки и груши

Яблоки и груши маринуют в целом виде, предварительно вырезав у них сердцевину. Крупные плоды надо резать на половинки.

Яблоки и груши иногда очищают от кожицы, удаляют плодоножки и чашечки. Далее яблоки бланшируют в кипящей воде не более пяти, а груши — десяти минут от начала кипения. После бланширования их охлаждают в холодной воде, потом укладывают в банки, заливают маринадной заливкой при температуре, превышающей 80 градусов, и закатывают.

Особенность маринования райки и китайки заключается в том, что их бланшируют в кипящей воде 3 минуты с последующим охлаждением водой.

Маринады из яблок и груш могут быть только пастеризованные, а из райки и китайки — острые и непастеризованные.

Маринады из яблок и груш пастеризуют при 85 градусах в течение 25 минут (в полулитровой или литровой банке), а в трехлитровой банке — 35 минут.

На 10 литровых банок	
Груши неочищенные	8 кг
Маринадная заливка	3,2 кг

Яблоки неочищенные	8 кг
Маринадная заливка	3,2 кг

Яблоки (райка и китайка)	7 кг
Маринадная заливка	2,8 кг

Маринование слив, черешни, вишни и кизила

Эти плоды маринуют без бланширования, только очищают от плодоножек. Маринады из слив, вишни и кизила приготовляют острыми и непастеризованными, а из черешни — только пастеризованными. Плоды укладывают в банки и заливают маринадной заливкой.

Подвергают дробной пастеризации: в литровых банках — два-три нагревания при температуре 85 градусов в течение 15 минут, а в трехлитровых — 25 минут с перерывом между нагреваниями 24 часа.

На 10 литровых банок	
Сливы или вишня, черешня или кизил	7 кг
Маринадная заливка	2,8 кг

Маринование черной смородины и крыжовника

При подготовке к маринованию ягоды очищают от веточек, плодоножек, остатков цветка и посторонних примесей. Бланширование необязательно. Приготовляют маринады пастеризованные и непастеризованные. Ягоды укла-

● *Нередко наблюдается срыв крышек с банок, в которых замаринованы овощи и плоды. Это значит, что брожение в них продолжается. Такой продукт надо вынуть из банки, промыть 3-процентным рассолом, переложить в другую (чистую) банку и залить новым, более крепким маринадом.*

● *Моченые сливы и виноград — прекрасный дополнительный гарнир к блюдам из птицы, мяса и рыбы. Хорошо также добавлять их в борщи, за 10—15 минут до готовности.*

● *В некоторых банках с компотом, консервированными плодами, пюре и соками наблюдается помутнение содержимого или вздутие крышек. Если этот дефект обнаруживается вскоре после приготовления консервов, то продукцию*

На 10 литровых банок	
Черная смородина или крыжовник	7 кг
Маринадная заливка	2,8 кг

дывают в банки, заливают маринадной заливкой и закатывают.

Маринование винограда

Виноград маринуют отдельными ягодами или целыми гроздьями. Удаляют сухие, лопнувшие и гнилые ягоды. Виноград не бланшируют, а сразу после сортировки и мойки укладывают в банки и заливают маринадной заливкой.

Приготовляют маринады пастеризованные и непастеризованные. Подвергают дробной пастеризации, как в предыдущих случаях.

На 10 литровых банок	
Виноград	8,8 кг
Маринадная заливка	2,8 кг



еще можно использовать для киселей и других вареных блюд. Спиртовый запах и привкус в этом случае не является противопоказанием. Если же брак давнего происхождения, то такие продукты употреблять в пищу нельзя.

● *В виноградном компоте или в соке при хранении может выпасть осадок винного камня. Это — небольшой порок. Продукция годна к употреблению, нужно только профильтровать ее через полотно.*

● *Засахаривание варенья и джема—явление довольно частое. Чтобы устранить этот дефект, необходимо банки с вареньем поставить в кастрюлю с теплой водой и кипятить. Кристаллы сахара распустятся, и варенье или джем приобретут нормальный вид.*

Маринование смеси плодов

Часто маринуют не один вид плодов или ягод, а смеси из них. Плоды и ягоды подбирают таким образом, чтобы в готовой продукции достигалась гармоничность вкуса и аромата.

Подготовка плодов и ягод обычная: бланшируют (если нужно), охлаждают, укладывают в банки и заливают маринадной заливкой.

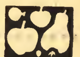
На 10 литровых банок

Груши	2 кг
Сливы	2,3 кг
Виноград без веток	2,35 кг
Маринадная заливка	2,7 кг

Сливы	2,3 кг
Вишни	2,3 кг
Виноград (ягоды)	2,25 кг
Маринадная заливка	2,8 кг

Эти смеси можно готовить пастеризованными и непастеризованными.

Непастеризованные маринады готовят в дубовых, бу-



САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННОЙ КАПУСТЫ. Маринованную капусту мелко нашинковать, добавить нарезанные яблоки, соленые огурцы и репчатый лук, перемешать и заправить майонезом. Можно добавить по вкусу лимонный сок и тмин. Салат подают к мясу и картофелю. Норма продуктов: капуста маринованная — 50 г, 2 яблока, 2 соленых огурца, 1 луковица. Майонез, лимонный сок и тмин — по вкусу.

● *Очищенные и нарезанные овощи старайтесь сразу же поставить на огонь. Кладите их не в холодную, а в кипящую воду. При такой варке в овощах больше сохраняется витамина С.*

● *Чтобы в салатах и винегретах лучше сохранялся каротин, заправляйте их сметаной и майонезом не заранее, а непосредственно перед едой.*

ковых или липовых бочках емкостью до 20—30 килограммов. Когда бочка заполнена, ее накрывают салфеткой, кружком и кладут небольшой груз, потом заливают маринадной заливкой.

За маринадами в бочках особенно тщательно следят, чтобы не образовалась плесень. Вот рецептура маринования груш.

Груши	20 кг
Уксусная эссенция 80-процентная	600 г
Сахар-песок	5 кг
Соль	250 г
Корица	25 г
Гвоздика	10 г
Перец душистый	10 г
Вода	15 л

Только что изготовленные маринады невкусны. Они требуют времени для созревания. Продолжительность маринования для вишен 10—15 дней, для сливы — 25 дней, для яблок и груш — 60 дней.

Правильно приготовленные маринады должны иметь кисло-сладкий или острый вкус, свойственный данному виду плодов или ягод. Плоды должны быть неразваренными, нетреснувшими. Окраска их — близкой к натуральной, а заливка — почти прозрачной, не мутной и без всякого осадка.

СУП ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ И ВИШЕН. Варить землянику и вишни, пока они не размякнут, откинуть на дуршлаг, протереть сквозь сито и смешать с отваром. Посолить, добавить сахар, сметану, муку, медленно размешивая при этом ложкой. Дать еще немного покипеть.

Подавать горячим или холодным с лапшой или рисом, сваренными отдельно.

Норма продуктов. На полтора литра воды 300 г вишен, 250 г земляники, 1 столовая ложка муки, 1 стакан сметаны, сахар и соль — по вкусу. Лапша или рис.

● Витамин С лучше сохраняется в супах (крупяных, картофельных), чем в борщах и щах. Крахмал, содержащийся в картофеле и крупах, предохраняет витамин от разрушения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОМПОТОВ, НАПИТКОВ, ВАРЕНЬЯ, ПОВИДЛА И ЖЕЛЕ

Среди существующих способов заготовки плодов и ягод особого внимания заслуживает приготовление плодовых и ягодных консервов с применением сахара — компотов, варенья, повидла, желе, плодовых и ягодных соков.

Ценность этого способа заключается в том, что плоды и ягоды могут сохраняться очень долго, не изменяя своих вкусовых и питательных качеств.

Плодово-ягодные компоты

Компоты готовят из высококачественных, свежих плодов или ягод путем заливки их сахарным сиропом с последующей стерилизацией.

Компот из яблок

Почти все сорта яблок пригодны для приготовления компотов. Лучшими считаются Апорт, Бойкен, Лимон, Пепин шафранный, Антоновка и др.

Яблоки для компота берут спелые, но еще твердые. В зависимости от размера их консервируют целыми, половинками или четвертинками, очищенными или неочищенными. Когда компот готовят из очищенных яблок, то до момента бланширования их сохраняют в холодной воде. Бланшируют в 30-процентном сахарном растворе (300 граммов сахара на 1 литр воды) в течение четырех-пяти минут. Этим же горячим сиропом заливают плоды в банках.

Пока компот горячий, его ставят в ванну для стерилизации и прогревают в кипящей воде 20—25 минут в полулитровых, 35 минут — в литровых и 55 минут — в трехлитровых банках. После стерилизации банки закатывают и охлаждают.

Можно приготовить компот из яблок с пряностями. Подготовка яблок такая же, как и в предыдущем случае. Бланшируют их почти до готовности в 20-процентном сиропе с гвоздикой и корицей.

Яблоки разложить в банки. Сироп процедить, добавить остальной сахар, 2 стакана вина «Рислинг» и лимонные корочки. Вскипятить. Горячим сиропом залить яблоки, простерилизовать и закатать банки, как с обычным яблочным компотом.

На 10 литровых банок

Яблоки	7 кг
Гвоздика	20 бутончиков
Корица	3 палочки
Корочки от одного лимона	
Вино «Рислинг»	2 стакана
Сахар	800 г

Компот из груш

Для компота пригодны груши всех сортов с сочной и плотной мякотью, когда они еще твердые. В стадии полной спелости груши, за немногим исключением, не пригодны для изготовления компота, так как мякоть их расплывается. Только груши сорта Панна можно использовать для компота в полной зрелости.

Груши консервируют целыми (мелкие), половинками (средние) и четвертинками (крупные). Предварительно удаляют семенные камеры, а иногда и кожицу. Если плоды консервируют целыми, то в них вырезают семенные камеры вместе с чашечкой и плодоножкой.

Груши не бланшируют, и только твердые сорта обрабатывают 0,1-процентным раствором лимонной или винной кислоты (1 грамм кислоты на 1 литр воды) в течение 15 минут при температуре 90 градусов.

Подготовленные груши складывают в банки и заливают 35-процентным сахарным сиропом температуры 70 градусов. Компот в горячем виде ставят на стерилизацию в кипящую воду: в полулитровых банках — на 30 минут, в литровых — на 45 и в трехлитровых — на 60—70 минут. После стерилизации банки закатывают и охлаждают.

Компот из слив

Для компота наиболее пригодны сливы таких сортов, как Угорка обыкновенная, Угорка итальянская, Ренклод зеленый, Ренклод Альтана, из местных сортов — Чернослив поздний чимкентский и др.

Для консервирования отбирают только высококачественные вполне зрелые плоды. Подготовка заключается в том, что их сортируют по размеру на мелкие, средние и крупные. Моют и бланшируют в 0,5-процентном горячем (80—90 градусов) растворе соды (5 граммов соды на 1 литр воды) до появления мелких трещин на кожице плодов, через которые потом легко проникает сахар.

Бланшированные сливы охлаждают, промывая их в воде. Крупные плоды надрезают по бороздке и удаляют косточки, мелкие и средние в большинстве случаев консервируют целыми. После остывания плоды плотно укладывают в банки, заливают горячим 30—40-процентным сахарным сиропом (300—400 граммов сахара на 1 литр воды) и немедленно стерилизуют в кипящей воде: в полулитровых банках — 15 минут, в однолитровых — 25 минут, в трехлитровых бутылях — 40 минут. После стерилизации банки закатывают и охлаждают.

Концентрация сиропа зависит от кислотности фруктов: чем кислее плоды, тем больше требуется сахара, но не более 40 процентов.

Так же, как из яблок, компот из слив можно приготовить с пряностями. Не совсем зрелые сливы надрезают, вынимают косточки и опускают в кипящий 40-процентный сироп с гвоздикой, корицей и ванилином. Варят до полуготовности. Выбирают, раскладывают в банки. Сироп фильтруют и заливают им сливы. Банки стерилизуют и закатывают.

На 10 литровых банок

Сливы	7 кг
Гвоздика	24 бутончика
Корица	3 палочки
Ванилин	1 порошок
Сахар	850 г

Компот из вишни и черешни

Для компота наиболее подходят крупные вишни темно-красного цвета — Владимирская, Подбельская, Любская, Гриот московский и крупноплодные черешни желтого или темно-красного цвета — Дрогана и Денисена желтая, Нектарная и др.

Вишню и черешню для компотов нужно брать вполне зрелые.

При подготовке к консервированию их моют, удаляют плодоножку. Выбрасывают мелкие, поврежденные болезнями и вредителями ягоды. Отсортированные вишни и черешни укладывают в банки, заливают горячим сахарным сиропом: вишни —60-процентным (600 граммов сахара на 1 литр воды) при температуре 80—95 градусов, черешни —35-процентным (350 граммов сахара на 1 литр воды) при температуре 80 градусов, накрывают крышками и стерилизуют.

Продолжительность стерилизации вишни и черешни в кипящей воде в зависимости от емкости посуды такая:

Банки	Вишни	Черешни
0,5 л	15 минут	20—25 минут
1,0 л	20—25 минут	30—35 минут
3,0 л	45 минут	60 минут

После стерилизации банки с компотом закатывают и охлаждают.

Компот из абрикосов

Абрикосы, предназначенные для компота, должны быть немного твердыми, но уже достаточно спелыми. Недозрелые плоды имеют терпкий и горький привкус, который остается даже в готовом компоте. Перезрелые абрикосы развариваются при стерилизации.

Лучшими сортами абрикосов для изготовления компотов являются Ананасный, Кейси, Шалах, Красный партизан, Краснощекий и др.

Предназначенные для компота абрикосы сортируют по спелости, качеству и размерам, моют, плотно укладывают в банки и заливают 40-процентным (400 граммов сахара на 1литр воды) горячим (90 градусов) сахарным сиропом. Банки стерилизуют в кипящей воде (полулитровые — 15 минут, однолитровые — 20—25 минут, трехлитровые бутыли — 45—50 минут), закатывают и охлаждают.

Компот из ягод

Для компотов пригодны малина, клубника, черная смородина, крыжовник, виноград и другие ягоды. Берут их вполне спелыми, моют, обрывают плодоножки, у клубники и малины — чашелистики, а у черной смородины — остатки цветка.

Подготовленные ягоды черной смородины укладывают в банки, заливают горячим (70 градусов) 50—60-процентным сахарным сиропом (500—600 граммов сахара на 1 литр воды), стерилизуют и закатывают.

Малину и клубнику, чтобы они меньше деформировались, перед укладкой в банки выдерживают 6—8 часов в горячем (60 градусов) 70-процентном сахарном сиропе (700 граммов сахара на 1 литр воды), разливают в полулитровые банки, заливают тем же самым сиропом, стерилизуют и закатывают.

Крыжовник для компота берут чуть-чуть недозревшим.

● ●

● *Компоты, консервированные и маринованные овощи, плодово-ягодные соки, пюре, законсервированные в стеклянных банках, хранят при комнатной температуре.*

● *После стерилизации и укупорки консервы охлаждают на воздухе, избегая сквозняков. Нельзя ставить горячие банки на металлическую поверхность или цементный пол.*

● *Для удобства накалывания плодов надо приготовить такое простейшее приспособление: воткнуть тыльной стороной (ушком) 5—8 иголок в пробку. Такой «колючей» пробкой удобно накалывать плоды.*

● *Сиропы широко применяются для пропитывания бисквитных тортов, пирожных и ромовых баб. Свежевыпеченные изделия пропитывать сиропом не*

Его моют; чтобы предупредить растрескивание во время стерилизации, перед укладкой в банки ягоды накалывают.

Уложенный в банки крыжовник заливают горячим (70 градусов) 60-процентным сахарным сиропом (600 граммов сахара на 1 литр воды), стерилизуют и закатывают.

Продолжительность стерилизации компота из ягод такова (для полулитровых банок):

Компоты	Температура в градусах С	Продолжительность в минутах
Малиновый	90 – 95	15 – 20
Клубничный	85 – 90	20 – 25
Черносмородиновый	85 – 90	15 – 20
Крыжовниковый	95 – 100	15 – 20

Компот из винограда

Этот вид продукции заслуживает особого внимания, так как в концентрированном и слабом сахарном сиропе виноград отлично сохраняет натуральный вкус. Все сорта винограда пригодны для компотов, но чаще используются сорта с белыми ягодами.

Виноград для компота должен быть в состоянии полной зрелости, но еще твердым. Ягоды снимают с кистей,

●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●

следует, так как они становятся клеклыми и разваливаются. Для аромата в сироп можно добавить ванилин, коньяк, белое десертное вино или фруктовую эссенцию.

● *При варке варенья из черешни можно добавить в него лимонную кислоту (3 г кислоты на 1 кг ягод). Лимонная кислота предохраняет варенье от засахаривания.*

● *Варенье, джем и повидло иногда начинают бродить — на поверхности появляется пена. Исправить забродившее варенье можно так: переложить в латунный таз, добавить 100 г сахара на 1 кг варенья и прокипятить.*

● *Фруктовые и ягодные сиропы можно использовать для приготовления киселей и компотов.*

сортируют, моют, укладывают в банки почти доверху, заливают сиропом, содержащим 350—400 граммов сахара на 1 литр воды, стерилизуют в кипящей воде в течение 15 минут. После стерилизации банки закатывают и охлаждают.

Компот из черники

Черника произрастает в диком состоянии; собирают ее в большом количестве. Чернику можно законсервировать, залив водой или сахарным сиропом с последующей стерилизацией.

Ягоды моют, раскладывают в банки в холодном виде почти доверху, заливают горячим (70 градусов) 40-процентным сахарным сиропом (400 граммов сахара на 1 литр воды) или горячей водой, стерилизуют в кипящей воде от 15 до 25 минут и закатывают.

* * *

Правильно приготовленные компоты имеют приятный вкус и аромат, характерный для данного вида плодов, прозрачный сироп. Плоды не должны быть разваренными и деформированными.

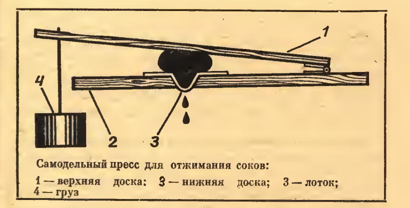
Плодово-ягодные напитки

Натуральные плодово-ягодные напитки приготовляют из плодов и ягод. К ним относятся соки, сиропы и фруктовые воды.

В плодах и ягодах до 98 процентов питательных веществ находится в растворенном состоянии, они-то и составляют сок. Соки приготовляют из яблок, винограда, вишни, черешни, малины, черной смородины, сливы, абрикоса, граната и др.

Соки представляют собой диетический продукт, поэтому для их получения берут плоды сортов, которые богаче витаминами. Если взять вполне зрелые плоды и ягоды, то в соке можно сохранить почти все его питательные вещества и витамины на довольно продолжительное время.

Натуральные диетические плодовые и ягодные соки приготовляют из свежих плодов или ягод без добавления



Самодельный пресс для отжимания соков:
1 — верхняя доска: 3 — нижняя доска; 3 — лоток; 4 — груз

каких-либо веществ — сахара, кислот, красящих веществ и др., а потребительские изготовляются из свежих плодов и ягод с добавлением для улучшения вкусовых качеств сахара.

Ягоды и плоды, взятые для получения соков, надо обязательно сортировать, отбрасывая недозрелые и поврежденные.

Даже чистые на вид плоды необходимо вымыть, чтобы удалить с них как можно больше дрожжевых бактерий и других микроорганизмов, которые впоследствии могут испортить сок. С этой целью перед началом работы чистой водой моют весь инвентарь, бутылки, пробки и все, чем пользуются в процессе приготовления сока.

Такие ягоды, как черная смородина, крыжовник, малина, земляника и рябина, подвергают специальной обработке для того, чтобы снизить вязкость сока: после дробления в мезгу этих ягод добавляют немного воды (0,5 литра на 4 килограмма) и подогревают в эмалированной посуде до 75 градусов.

Сок из вишен, черной смородины, малины и земляники, когда он предназначен для употребления в свежем виде, подслащивают сахаром (сиропом).

Сливы не дробят, а опускают в кипящую воду на три-четыре минуты, чтобы они частично размягчились. Эту воду используют несколько раз, а потом прибавляют ее к соку.

Прессование можно осуществить при помощи двух досок и салфетки, как это показано на рисунке.

Полученный сок фильтруют через полотно, разливают в бутылки, пастеризуют при 75 градусах в течение 20—30 минут, после чего закупоривают сухими пробками. Бутылки выдерживают в лежачем положении, чтобы выпал осадок (осветление). Далее сок сливают в чистые бутылки, а осадок выбрасывают. Бутылки закрывают пробками, заливают сургучом, парафином или смолкой и хранят при температуре не выше 10 градусов в лежачем положении.

Сок из абрикосов получают другим способом. Плоды сортируют, моют и протирают через густое сито. Полученный таким образом сок смешивают с горячим 15-процентным сахарным сиропом (150 граммов сахара на 1 литр воды) в соотношении 1:1, разливают в бутылки и стерилизуют в кипящей воде: в полулитровых бутылках—20—25 минут, литровых — 30—35 и трехлитровых бутылках—60 минут. Сразу после стерилизации бутылки укупоривают пробками.

Можно также консервировать соки сахаром. В этом случае свежеприготовленный сок смешивают с горячим (100 градусов) сахарным сиропом (700—750 граммов сахара на 1 литр воды), разливают в чисто вымытые бутылки, закрывают пропаренными пробками и заливают сургучом или парафином.

Наливки

Наливки можно приготовить из всех ягод. Лучшие наливки получаются из морошки, черной смородины, вишни, красной смородины, брусники, сливы и рябины. Вполне зрелые, чистые, без плесени ягоды насыпают на две трети в бутыль, пересыпают сахаром и ставят в теплое место на трое суток, после чего встряхивают и добавляют водку, чтобы ягоды были покрыты ею на два пальца. Бутыль закрывают ватной пробкой и ставят в теплое место на два-три месяца (в зависимости от зрелости ягод); через каждые трое-четверо суток взбалтывают.

Затем наливку очищают через ватный фильтр. Приготовленная таким образом наливка еще крепкая, ее нужно разбавить на одну четверть соком (или водой). Разбавление нужно произвести в эмалированной кастрюле. Если наливка будет недостаточно сладкой, добавляют сахар. Нагревают близко к температуре кипения, после чего сни-

мают с огня и переливают наливку для охлаждения в фаянсовую или фарфоровую посуду. Когда наливка остынет, ее разливают в бутылки, закупоривают пробками, осмоляют. Наливка готова.

Быстрый способ приготовления наливки. В трехлитровые бутыли насыпают ягоды, закупоривают ватной пробкой. Бутыли перекладывают соломой или холстом и ставят в котел на деревянную решетку. В котел наливают холодной воды и нагревают до кипения. Кипятят полтора часа, потом котел снимают с огня, дают остыть воде и тогда только вынимают бутыли. Сок сливают, добавляют по вкусу сахар и на литр сока 2 стакана водки. Наливка будет готова в одни сутки. Несмотря на быстроту приготовления, она отличается необыкновенной ароматичностью.

Наливка из лепестков розы. Трехлитровую бутыль наполняют лепестками розы, заливают водкой и держат две недели в теплом месте, пока она не настоится. Настойку сливают, не выжимая лепестков, добавляют сироп (на 1 килограмм сахара 2 стакана воды и кипятят). После растворения сахара сироп охлаждают и по вкусу доливают к настойке.

Украинская наливка из вишен. Вишни истолочь и залить «Столичной водкой», выдержать в теплом месте одни сутки. После этого слить настойку и залить ее в бутыли со свежими вишнями, чтобы она на два пальца покрывала ягоды; в теплом месте выдержать один-два месяца. Готовность наливки определяют по вкусу и густоте; если налить ее в рюмку, то она пристанет к стеклу, как сироп. Тогда наливку подсластить по вкусу: 100—300 граммов сахара на 1 литр наливки. Можно оставить и без сахара. Чем дольше наливка стоит, тем она лучше. Разливают наливку в бутылки, закупоривают пробками, осмоляют.

Приятный напиток — квас

Берут 10 литров яблочного сока и 1,5 килограмма сахара; в кастрюле нагревают до 95 градусов. Переливают в чистый бочонок. Когда сок остынет до 27—30 градусов, добавляют в него четверть литра дрожжей. Через 12 часов приступают к разливу кваса в бутылки, хорошо закупоривают пробками, осмоляют и хранят в лежачем положении

в погребе или подвале. Через две-три недели квас готов к употреблению. Бутылки должны лежать без перемещения, в противном случае могут выскочить пробки.

Вина, полученные брожением

Плодовые и ягодные вина получают в результате спиртового брожения сока из свежих плодов или ягод.

В домашних условиях можно изготовить столовые и столовые полусладкие вина. Они имеют от 10 до 13,5 градуса спирта и 0,7—0,9 процента кислоты. Столовые полусладкие вина отличаются от столовых своей сахаристостью за счет прибавления в вино сахара, который кладут по окончании брожения.

Для приготовления плодово-ягодных вин используют яблоки, вишню, черную смородину, крыжовник, малину и другие ягоды. Неплохим сырьем для получения вин являются и дикие яблоки, но они имеют чрезмерно высокую кислотность и содержат много дубильных веществ. Поэтому их сок лучше использовать для смешивания с соками малокислотных культурных сортов. Смешением сока разных сортов яблок можно всегда достигнуть желаемой кислотности. На вино идут плоды сортов осеннего срока созревания и падалица зимних сортов, летние сорта— меньше, так как они имеют малоэкстрактивный сок.

Хорошим сырьем для приготовления вина является груша. Реже изготовляют вина из слив, так как по качеству они обычно бывают хуже ягодных и, кроме того, плохо осветляются.

Для получения хорошего вина сырье перерабатывают в стадии технической спелости. Вино из перезрелого сырья (крыжовник, яблоки, сливы и груши) плохо осветляется.

Ягоды всех видов лучше убирать в сухую солнечную погоду и перерабатывать в день уборки или не позже как на второй день. Необходимо иметь специальную дробилку для ягод и яблок.

Чтобы получить сок, мезгу отжимают на прессе из двух досок (см. рисунок на стр. 195), а еще лучше — на маленьком винтовом прессе.

Для превращения плодового или ягодного сока в вино необходимо, чтобы в нем произошел процесс спиртового

брожения. Это происходит в результате жизнедеятельности винных дрожжей. Суть брожения заключается в том, что под влиянием ферментов дрожжей сахар сусла превращается в сироп и углекислый газ и в незначительном количестве — в глицерин, кислоты и другие вещества.

Дрожжи, какие бывают на созревающих плодах и попадают в сусло, представляют собой смесь разных форм. Среди них имеются и винные (эллипсовидные) дрожжи. Есть и такие формы, которые придают вину неприятный запах и привкус. Чтобы этого не происходило, надо брать чистые культуры винных дрожжей. Размножают их в искусственных условиях и используют по потребности.

Брожение сока на чистых культурах дрожжей по сравнению с брожением на «своих» имеет ряд преимуществ, а именно: брожение происходит скорее и с единицы сахара получается больше спирта; сахар более полно сбраживается, вино скорее и лучше осветляется, имеет приятный вкус и аромат, более устойчиво при хранении. Можно увеличить эффективность чистых культур дрожжей, если к суслу прибавлять небольшую дозу сернистой кислоты (40—50 миллиграммов на каждый литр воды).

Закваска. Чистые культуры дрожжей, полученные в небольшом количестве, необходимо размножить, то есть изготовить закваску. Из одной пробирки чистой культуры можно приготовить 3—5 литров закваски.

Два литра сусла кипятят 10—15 минут. В состоянии кипения сусло сливают в чистую, пропаренную трехлитровую бутыль, горловину ее закрывают чистой ватной пробкой, обожженной на огне. Охлаждают сусло до 20—25 градусов и кладут в него дрожжи. После этого бутыль закрывают ватной пробкой и ставят в теплое (25—30 градусов) место на трое-четверо суток. В большинстве случаев сусло делается мутным, на поверхности его появляется пена. Это значит, что з а к в а с к а г о т о в а.

Заказ на чистые культуры винных дрожжей посылают в Алма-Атинский институт микробиологии и вирусологии или на Алма-Атинский завод шампанских и марочных вин заблаговременно, с таким расчетом, чтобы получить дрожжи за неделю до начала изготовления вина. В письме следует указать сколько и из каких плодов и ягод будет получено сусло.

Подготовка сусла. Состав сока можно изменить, повы-

сив или понизив кислотность и сахаристость. Снижения кислотности можно достигнуть купажированием (смешиванием) соков с большим содержанием кислоты с соками, в которых ее недостаточно, или разбавлением сока водой. Для разбавления сока необходимо брать кипяченую и охлажденную воду в таком количестве, чтобы сок стал некислым.

Сахар добавляют так: берут немного соку и растворяют в нем сахар, а затем фильтруют и смешивают сок с раствором сахара, памятуя, что один процент сахара в процессе брожения дает 0,6 градуса спирта и что при растворении 1 килограмма сахара объем сока увеличивается на 0,6 литра. На добавление сахара делают пробу в небольшом количестве; содержание сахара доводят до 28—30 процентов. Можно пользоваться приведенной выше таблицей.

Брожение. В чистые бутыли наливают подготовленное сусло и бродящую закваску в размере 2 процентов (бутыли не доливают на одну девятую емкости, чтобы во время брожения сусло не потекло через край) и ставят в теплое место (18—25 градусов). При температуре 16 градусов брожение протекает слабо.

В процессе брожения сусла происходит выделение углекислого газа. Чтобы дать ему свободный выход, бутыли закрывают специальным бродильным шпунтом: углекислый газ через шпунт пузырьками проходит через воду.

Период бурного брожения продолжается 10—15 суток (реже 20—30 суток) в зависимости от температуры и концентрации сахара в сусле. По мере накопления спирта (13—15 градусов) процесс бурного брожения затихает.

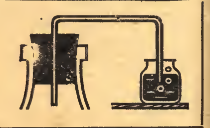
В период тихого брожения дрожжи делаются менее деятельными. Одновременно с дрожжами оседают частицы плодов и ягод и разные примеси. Вино начинает осветляться. Сусло успевает выбродиться в основном за 15—25 суток, однако выдерживают его, как правило, не менее месяца.

В дальнейшем, чтобы предупредить порчу вина, его переливают. Первое переливание ягодного вина делают через 30—40, а яблочного—через 20—30 суток после окончания бурного брожения.

Через следующие 30 суток вино вторично переливают,

Нормы добавления сахара и воды на 10 литров сока для получения вина крепость 14—16 градусов

Сырье	Сахар, кг	Вода, кг
Вишня		
Любская	3,7	3,8
Владимирская	3,0	1,2
Лотовка	2,9	0,3
Самсоновка	2,2	—
Малина		
Мальборо	2,4	—
Мурнер	2,2	—
Английская ранняя	3,4	1,0
Смена	3,3	1,1
Черная смородина		
Юннат	5,3	6,8
Неаполитанская	6,6	10,0
Голиаф	5,0	6,0
Лия плодородная	6,9	10,9
Дижонская	7,7	13,4
Сандерс	6,4	9,2
Земляника		
Комсомолка, Муто, Мелита, Польская ранняя, Рощинская	2,4	—
Коралка	2,6	—
Киевская ранняя	2,2	—
32-К	2,9	—
Слива		
Угорка обыкновенная	1,6	—
Черкуша	1,7	—
Угорка ажанская	1,5	—
Яблоки		
Антоновка	2,1	—
Ренет шампанский, Райкен, Сивак	1,9	—
Папировка	2,1	—
Боровинка, Зеленка	2,0	—
Первенец, Фисера, Китайское	1,7	—
Апорт	1,8	—


Бродильный шпунт

подслащивают и спиртуют, а еще через месяц переливают в третий раз. После этого вино следует разлить в бутылки, закупорить пробками и осмолить.

Варенья

Варенье — один из видов консервирования плодов и ягод. Консервирующим веществом в вареньях является сахар. В высококонцентрированных растворах сахара микроорганизмы не могут развиваться, а следовательно, не могут портить продукт.

На консервировании сахаром основывается изготовление варенья, джема, повидла и пр. Сахара в таких продуктах должно быть не менее 60 процентов. При меньшем количестве сахара некоторые микроорганизмы могут сохранить свою жизнедеятельность. Например, варенье, сваренное с меньшим количеством сахара, может забродить или заплесневеть.

Консервирование сахаром не только позволяет хранить плоды и ягоды, но и повышает их питательность и вкусовые качества.

Основной задачей приготовления варенья является сохранение формы плодов, равномерное и достаточное насыщение их сахарным сиропом. Во время варки варенья сироп проникает в плоды, а вода из плодов выходит в сироп. При слишком быстром проникновении сахара через оболочку плодов он быстро заполняет межклеточные пространства и вытесняет плодовый сок. Это приводит к разрыву клеток и развариванию плодов. Поэтому варку необходимо проводить так, чтобы плоды пропитывались сахаром постепенно. Для этого подготовленные к варке плоды опускают в горячий сахарный сироп и выдержива-

ют в нем в течение трех-четырех часов. Лишь вишню, виноград, черную смородину и красные сорта алычи сразу кладут в кипящий сироп и варят без предварительного выстаивания. Готовность варенья определяют так: в чайную ложку берут немного сиропа, дают ему остыть и капают каплю на блюдце. Если капля не расплывается,— варенье считается готовым.

Чтобы варенье, джем или повидло были хорошего качества, плоды и ягоды должны быть здоровыми, свежими и нечервивыми. Особенно важно, чтобы они были не зелеными и не перезревшими, так как недозрелые плоды и ягоды не имеют характерного для них вкуса и аромата, а перезрелые в процессе варки очень сильно развариваются.

Поэтому плоды и ягоды, предназначенные для варки варенья, сортируют по качеству и по степени зрелости. Попутно удаляют веточки, листья, солому, комки земли и прочий сор. Особенно важна сортировка плодов по степени зрелости. Если в одну партию смешать плоды разной степени зрелости, то во время варки более спелые будут развариваться, а зеленые останутся недоваренными.

Не менее важна сортировка по размеру: на крупные, средние и мелкие плоды. Она придает, во-первых, однородный, красивый вид готовой продукции и, во-вторых, облегчает варку варенья.

Варенье из мелких плодов, но с большой косточкой имеет худший вкус и некрасивый вид, так как получаются жесткие плоды, всплывающие в сиропе.

Грецкие орехи должны быть в стадии молочной спелости, свежие, без повреждений, нечервивые. Орехи с одревесневшей скорлупой для варенья не пригодны. Признаком одревеснения является ощущение твердости скорлупы при срезании ножом.

Для варки розового варенья используют вполне распустившиеся розы, которые состоят из 25—40 лепестков, общим весом 2—4 грамма. Лепестки должны быть мягкими, без пятен, не мятые, не засохшие, с естественной окраской.

Плоды шиповника варят в полной зрелости, когда семена их легко отделяются и могут быть удалены.

Сначала плоды и ягоды должны пройти предварительную подготовку, которая делится на общую, то есть обязательную для всех видов сырья (например, сортировка

и мойка), и специальную, применяемую только для отдельных видов плодов и ягод (например, чистка кожицы, удаление косточек, бланширование).

Каждый вид ягод или плодов готовят к варке по-разному. У клубники, малины и ежевики удаляют чашелистики и плодоножки. Ягоды малины нередко бывают поражены личинками малинового жука, имеющими вид белых червячков. Для удаления их очищенные ягоды малины в сетках погружают в 1-процентный раствор поваренной соли и выдерживают в нем в течение пяти — десяти минут. После такой обработки ягод личинки погибают.

У черной смородины ножницами удаляют остаток цветка. Для лучшего проникновения сиропа в ягоды во время варки и для того, чтобы они стали мягкими, их ошпаривают горячей водой, выдерживая в ней примерно три — пять минут.

Вишню и черешню варят с косточками и без косточек. У плодов вишни и черешни необходимо удалить плодоножки.

Если варенье из черешни варят с косточкой, плоды обязательно надо накалывать, иначе при варке они будут сильно морщиться.

Белую и розовую черешню перед варкой бланшируют в воде при 80—90 градусах в течение трех — пяти минут. После бланширования черешню немедленно переносят в ведро с холодной водой.

Абрикосы варят целыми или половинками. При варке целыми плодами их надо накалывать и бланшировать в горячей воде при 80—90 градусах в течение трех — пяти минут, а затем быстро охладить в холодной воде. При варке абрикосов половинками их разрезают пополам, обязательно по борозде, и удаляют косточки.

Персики, как и абрикосы, можно варить целыми либо половинками.

У многих сортов персика косточки крепко врастают в мякоть. Их необходимо вырезать специальной ложечкой, чтобы не повредить или не разорвать плод.

Некоторые сорта персика бланшируют в горячей воде при 85 градусах в течение трех — пяти минут, после чего быстро охлаждают холодной водой. Если персики варят целыми, перед бланшировкой их надо накалывать. После бланширования и охлаждения персики должны сохра-

няться до варки недолго и обязательно в воде, иначе они потемнеют.

Сливы в большинстве случаев варят целыми и только отдельные крупноплодные сорта—половинками. У слив удаляют плодоножки и, если варят целыми, то обязательно накалывают плоды.

Все сорта слив бланшируют в воде в течение восьми — десяти минут при 80 градусах. Бланшировать надо осторожно, не превышая указанной температуры, иначе плоды могут развариться.

У кизила удаляют плодоножку, после чего плоды бланшируют в воде при 80 градусах не более пяти минут и сразу же опускают в холодную воду.

Груши, яблоки и айву надо очищать от кожицы ножом. После удаления кожицы плоды режут на половинки или на дольки толщиной 1,5—2 сантиметра и удаляют семенное гнездо. После очистки кожицы нарезанные яблоки и айву бланшируют в кипящей воде. После бланширования их немедленно охлаждают и до начала варки сохраняют в тазах, наполненных холодной водой.

Райку и китайские яблоки варят целыми, у них подрезают плодоножку, оставляя ее длиной примерно 15 миллиметров, затем удаляют чашелистики, накалывают плоды и бланшируют в кипящей воде в течение трех — пяти минут. После бланширования плоды охлаждают в холодной воде.

Дыни нарезают дольками, очищают от кожицы и приставших семян, разрезают на кусочки длиной 2—3 сантиметра и толщиной около 1 сантиметра, затем бланшируют в горячей воде.

Такая подготовка плодов и ягод к варке позволяет значительно улучшить вкус варений.

Приготовление сиропов

При варке варенья используют сиропы разной концентрации, которая зависит от вида плодов.

Допустим, необходимо приготовить 10 кг сахарного сиропа 75-процентной концентрации. Для этого нужно налить в таз 2,5 литра воды и насыпать 7,5 килограмма сахара. Имея в виду, что часть влаги во время варки сиропа испаряется, необходимо налить в таз несколько больше воды, чем полагается по расчету. Надо помнить, что нали-

вать излишнее количество воды вредно, так как это повлечет за собой увеличение времени варки сиропа.

Сахар, предназначенный для варки сиропа, необходимо просеять, так как он может содержать различные примеси, в том числе волокна от мешка.

От примесей, которые могут быть в сахаре, сироп очищают таким образом. До варки в него вливают белок одного куриного яйца, взбитый до пены, с прибавлением небольшого количества воды. После этого раствор сахара хорошо перемешивают и нагревают до кипения. Белок захватывает все примеси, какие были в сахаре, и всплывает наверх в виде пены, которую надо собрать шумовкой. Дальше сироп варят до готовности, пока он не станет прозрачным.

При варке сироп необходимо помешивать, чтобы сахар не пригорел.

Варенье из малины

Малину перебирают, очищают от посторонних примесей, складывают в варочный таз и засыпают сахаром из расчета 1,5 килограмма сахара на 1 килограмм ягод. Когда малина пустит сок, ставят таз на огонь и варят до готовности.

* * *

В таз для варки варенья высыпают норму сахара, заливают водой, доводят до кипения и полного растворения сахара. Снимают пенку с сиропа, помешивают, чтобы не пригорел сахар. В сироп осторожно опускают ягоды и выдерживают в нем три-четыре часа. Варят 20—30 минут. После остывания вновь ставят на огонь и доваривают. Готовое варенье охлаждают в тазу и разливают в посуду для хранения.

На 1 килограмм малины берут 1,5 килограмма сахара и 1 стакан воды.

* * *

Перебранную малину засыпают половинной нормой сахара, взятого для варки, и ставят в прохладное место, чтобы малина пустила сок. Образовавшийся сок сливают в варочный таз, добавляют остаток сахара и варят до пол-

ного его растворения. Сиропу дают немного остыть, затем осторожно высыпают в него ягоду и оставляют на три часа. Варят на умеренном огне до полной готовности.

На 1 килограмм малины берут 1,5 килограмма сахара. Воду не добавляют.

Варенье из клубники и земляники

В таз насыпают 1 килограмм сахара, добавляют 1 стакан воды и варят сироп. Затем снимают таз с огня, засыпают в сироп 1 килограмм подготовленной ягоды и оставляют на четыре часа. Варят в три приема.

Первая варка—доводят варенье до кипения, варят 10 минут, снимают с огня и оставляют на 8 часов.

Вторая варка — добавляют стакан сахара, варенье ставят на огонь, варят 10 минут, а затем снимают с огня на четыре часа.

Третья варка — добавляют еще стакан сахара, варенье доводят до кипения и варят до готовности.

* * *

Готовят сироп, как и в предыдущем рецепте, только на 1 килограмм ягоды берут 1,5 килограмма сахара и 2 стакана воды. В горячий сироп засыпают ягоды и дают прокипеть. Снимают с огня на 15 минут. Снова доводят до кипения и снова снимают с огня на 15 минут. Так делают пять раз.

Затем сироп отделяют от ягод через дуршлаг. Ягоды раскладывают в банки, а сироп продолжают варить еще 15 минут и в горячем виде заливают ягоды, которые находятся в банках.

* * *

Если ягода очень сочная, варенье можно готовить так: перебранную ягоду сложить в эмалированную посуду, засыпать сахаром из расчета 1 килограмм сахара на 1 килограмм ягоды и оставить на 12 часов. Ягодный сок слить в варочный таз и добавить еще 0,5 килограмма сахара. Сироп нагреть до кипения, пока не распустится сахар. В кипящий сироп засыпать ягоду и варить до полной готовности в один прием.

Варенье из вишни и черешни

Ягоды очищают от плодоножек, моют, накалывают или удаляют из них косточки. В таз для варки засыпают 1,5 килограмма сахара и наливают $^3/_4$ стакана воды. Варят сироп до полного растворения сахара. Затем добавляют 1 килограмм ягоды и варят 30 минут. Варенье снимают с огня и оставляют на пять часов. После выдержки его вновь доводят до кипения и теперь уже варят до готовности.

* * *

В таз насыпают 1,5 килограмма сахара, наливают $1^1/_2$ стакана воды и варят сироп. Кладут в него 1 килограмм ягоды, доводят на умеренном огне до кипения и снимают на 15 минут для остывания. Так повторяют четыре раза. Затем ягоды отделяют на дуршлаге от сиропа, укладывают в посуду, а сироп продолжают варить еще 10 минут. Горячим сиропом заливают ягоды.

Варенье из абрикосов

Из крупных абрикосов удаляют косточки, разрезая плоды по бороздке. Мелкие плоды накалывают, бланшируют в воде при 90 градусах две минуты. В варочный таз засыпают 1,5 килограмма сахара, наливают $1^1/_2$ стакана воды, варят до полного растворения сахара и снимают с огня. Прибавляют 1 килограмм подготовленных абрикосов, 3 грамма лимонной кислоты и доводят до кипения. Снимают варенье с огня на 8 часов для остывания. Так поступают дважды. Последний раз варят до полной готовности.

Варенье из персиков

Из персиков варенье готовят так же, как из абрикосов, с той лишь разницей, что берут немного меньшее количество сахара.

Подготовка персиков отличается от подготовки абрикосов. Персики очищают от кожицы, ошпаривая их кипятком. Очищенные персики режут на половинки или

дольки, бланшируют в воде при 85 градусах 5 минут с последующим охлаждением. Чтобы до бланширования очищенные персики не темнели, их кладут в раствор лимонной кислоты (10 граммов лимонной кислоты на 1 литр воды).

Варенье из сливы без косточек

Крупные сливы освобождают от плодоножек, разрезают пополам и удаляют косточку. В варочный таз насыпают 1,2 килограмма сахара, добавляя $1\frac{1}{2}$ стакана воды и варят сироп. В горячий сироп засыпают 1 килограмм подготовленных плодов и оставляют на четыре-пять часов.

Первая варка — доводят варенье до кипения и варят 20 минут на умеренном огне, после чего снимают с огня и оставляют на 8 часов.

Вторая и третья варки — доводят варенье до кипения и варят по 20 минут. Снова снимают с огня на 8 часов. Последний раз варят до готовности.

Варенье из сливы с косточкой

Средних размеров сливы можно варить с косточкой. Удаляют плодоножки, бланшируют в воде при 80 градусах с последующим охлаждением, затем сливы накалывают. В остальном поступают так же, как при варке слив без косточек.

Мелкие сливы после бланширования и накалывания заливают сиропом и сразу, без всякой выдержки, начинают первую варку.

Варенье из алычи и ткемали

Алычу или ткемаль освобождают от плодоножек, бланшируют в воде при 80 градусах, охлаждают, накалывают, заливают горячим сиропом (1,5 килограмма сахара и 1,5 стакана воды) и оставляют на четыре часа для настаивания.

Сливают сироп, доводят до кипения и варят 15 минут. Снова заливают им плоды на четыре часа, затем сливают

сироп и опять варят его 15 минут, вновь заливают плоды. Последний раз варят плоды в сиропе до полной готовности 20 минут.

Варенье из кизила

Для варенья надо брать слегка недозрелый кизил. У него удаляют плодоножки (косточки остаются) и бланшируют в воде при 80 градусах пять минут.

В варочный таз засыпают 1,5 килограмма сахара, заливают стаканом воды, доводят до кипения и варят до полного растворения сахара. Подготовленный кизил (1 килограмм) засыпают в кипящий сироп. Варенье доводят до кипения, снимают с огня на 15 минут, опять доводят до кипения и так повторяют четыре-пять раз, до полной готовности.

* * *

Готовят сироп — на 1 килограмм сахара берут 1 стакан воды. В него засыпают 1 килограмм кизила, доводят до кипения и варят 20 минут, затем снимают с огня на 8 часов. Перед второй, окончательной варкой добавляют 0,5 килограмма сахара и варят до полной готовности в течение 20 минут.

Варенье из райки

У райки коротко обрезают плодоножку и удаляют чашелистики. Яблоки накалывают и бланшируют в кипящей воде три — пять минут. Затем охлаждают в ледяной воде.

В таз для варки насыпают 1 килограмм сахара, наливают 0,5 литра воды и варят сироп до прозрачности. Этим сиропом заливают яблоки и оставляют на 11—12 часов. Варят райку в три приема. Первая варка—20 минут на малом огне, после чего варенье оставляют на 8 часов. Вторая варка — добавляют 300 граммов сахара и варят 20 минут. Снова снимают с огня и оставляют на два—четыре часа. Третья варка—40 минут, до готовности.

Варенье из яблок сорта Лимон

Лимон—яблоко с плотной мякотью и жесткой кожицей. Предназначенные для варенья яблоки очищают от кожицы, вырезают семенные камеры и режут на дольки.

Подготовленные яблоки бланшируют в кипящей воде три — пять минут с последующим охлаждением в ледяной воде, затем откидывают на решето, чтобы стекла вода, и засыпают сахаром из расчета 1,2 килограмма на 1 килограмм очищенных яблок.

На следующий день яблоки с сахаром перекладывают в варочный таз, доводят до кипения и варят до готовности на умеренном огне 1 час 30 минут. Под конец варки добавляют сухие лимонные корочки.

Варенье из яблок сорта Апорт

Немного недозрелые яблоки очищают от кожицы и семенных камер, разрезают на дольки и складывают в эмалированную посуду, пересыпая сахаром. На 1 килограмм яблок берут 1 килограмм сахара. Яблоки с сахаром оставляют на 10—12 часов, затем перекладывают их в варочный таз, добавляют $^3/_4$ стакана воды и варят до готовности 1 час 20 минут.

Варенье из яблок с ежевикой

Подготовленные яблоки смешивают с ежевикой: на 1 килограмм яблок берут 100 граммов ежевики. Варят как обычное яблочное варенье.

Варенье из груши

Варенье из груш готовят так же, как из яблок, с той лишь разницей, что перед концом варки добавляют лимонную кислоту и сушеные лимонные, апельсиновые или мандариновые корочки.

Варенье из айвы

Варенье из айвы варят, как из яблок, только айву немного дольше бланшируют. Перед концом варки прибавляют лимонные корочки.

Варенье из винограда

Виноград — южная ягода и для варки варенья используется редко. Варенье готовят из черного и белого винограда первоначальной спелости. Ягоды с кистей надо обрывать очень осторожно, без плодоножек. Только здоровые ягоды идут в варку.

Виноград бланшируют в воде при 80 градусах две минуты и охлаждают, затем заливают его кипящим сиропом (на 1 килограмм ягод берут 1,2 килограмма сахара и 1 стакан воды) и варят на умеренном огне 20 минут. Снимают с огня и оставляют на 8 часов. Вторую варку продолжают 40 минут. Потом отделяют ягоды на дуршлаге от сиропа и укладывают в посуду. Сироп варят еще 15 минут. Горячим сиропом заливают ягоды в банках. В варенье из винограда можно добавлять ванилин.

Варенье из крыжовника

Крыжовник для варенья берут неперезрелый. Подготовленные ягоды выдерживают в холодной воде 12 часов. Затем откидывают на решето, чтобы стекла вода. Для приготовления сиропа берут 1,5 килограмма сахара и стакан воды. Подготовленную ягоду (1 килограмм) засыпают в горячий сироп и выдерживают 5—8 часов. Варят до готовности.

Варенье из черной смородины

У черной смородины ножницами отрезают плодоножки и засохшие чашечки цветка. В таз кладут 1,5 килограмма сахара, наливают стакан воды и варят густой сироп. Очищенную и промытую ягоду кладут в горячий сироп и варят 30 минут, затем снимают с огня и оставляют на 6—8

часов для настаивания. После этого варенье варят до готовности.

* * *

Черная смородина содержит витамин С в большом количестве. Чтобы сохранить его, варенье из смородины можно приготовить без варки.

Для этого подготовленные ягоды вместе с сахаром пропускают через мясорубку. Сахар кладут из расчета 2—2,5 килограмма на 1 килограмм ягоды. Протертую массу с сахаром расфасовывают в банки, кувшины, укупоривают и хранят в прохладном месте.

Варенье из ревеня

Для варенья берут розовые черешки ревеня, режут их на кусочки по 2—3 сантиметра и очищают от кожицы. В таз насыпают 1,5 килограмма сахара, наливают 1 стакан воды и варят сироп. В сироп кладут 1 килограмм подготовленного ревеня, снимают с огня и настаивают 8 часов. Варят в три приема: первая варка — 20 минут, после чего настаивание в течение 8 часов; вторая варка — 10 минут, настаивание два-три часа; третья (окончательная) варка — варенье варят до готовности 30—40 минут.

Варенье из клюквы и брусники

Подготовленные ягоды заливают кипящим сиропом и варят без предварительной выдержки до готовности. Для сиропа берут 1,5 килограмма сахара и три-четыре стакана воды на 1 килограмм ягоды.

Варенье из лепестков розы

Лепестки розы (100 граммов) засыпают сахаром (400 граммов) и оставляют на двое суток. В варочный таз насыпают 0,5 килограмма сахара, наливают $^1/_2$ стакана воды и варят сироп. В него кладут засахаренные лепестки, добавляют 1 грамм лимонной кислоты и варят до готовности в течение 10 минут.

Варенье из орехов

Для орехового варенья берут недозрелые плоды грецкого ореха средних размеров. Провяливают их на солнце в течение двух-трех дней. За это время кожица подсыхает и легко снимается. Очищают орехи ножом и тотчас погружают в 0,3-процентный раствор виннокаменной кислоты для сохранения цвета (3 грамма винного камня на 1 литр воды).

После этого орехи окуривают серой, затем бланшируют в кипящей воде с добавлением виннокаменной кислоты (3 грамма на 1 литр воды) и охлаждают.

Подготовленные орехи заливают горячим сиропом, выдерживают в нем 8 часов, затем варят до готовности 45—60 минут.

Для приготовления сиропа берут 1—2 килограмма сахара, 1 стакан воды на 1 килограмм подготовленных (очищенных от кожуры и перепонок) орехов.

Варенье из дыни

Не совсем зрелую дыню очищают, нарезают квадратиками или продолговатыми кусочками (2 кг), опускают в кипяток и доводят до кипения. Затем на сите охлаждают холодной водой и перекладывают на блюдо на 15 минут. Готовят сироп из расчета 2 килограмма сахара, 1 стакан воды. Сироп кипятят и опускают подготовленную дыню. Варят, пока дыня не сделается прозрачной. Прибавляют 3 грамма лимонной кислоты.

Варенье из моркови

Красную морковь освобождают от корочки и варят в воде почти до готовности, вынимают и красиво нарезают звездочками. Приготовляют сироп: 2 килограмма сахара и 1 стакан воды кипятят. Берут 2 килограмма моркови, опускают в сироп и варят, пока морковь не станет прозрачной.

Варка джема

Для джема используют: из ягод — малину, клубнику, черную смородину; из косточковых плодов — абрикосы и сливы, а из семечковых — яблоки. Качество сырья должно быть таким, как и для варенья. Размеры не имеют значения. Существенным при варке джема является образование желеобразной массы. Не рекомендуется брать для джема перезрелые плоды, так как они не образуют желе.

По внешнему виду и свойствам джем отличается от варенья. Он представляет собой однородную густую массу, не растекающуюся на поверхности; плоды должны быть разварены.

Предназначенные для варки джема плоды и ягоды сортируют только по качеству и спелости. Удаляют гнилые, испорченные, а также сильно перезревшие плоды. После сортировки их моют, очищают от кожицы (яблоки), удаляют семенные камеры, плодоножки и режут; у слив, кроме того, удаляют косточки; ягоды очищают от плодоножек и чашелистиков. После этого их вторично моют и до варки сохраняют в воде.

Плоды или ягоды	1 кг
Сахар	1,2—1,3 кг
Вода	1 стакан

В таз высыпают сахар, наливают воду и варят помешивая, пока сахар не растворится. В кипящий сироп кладут подготовленные ягоды и варят до готовности, все время помешивая. В готовом джеме ягоды должны быть разварены, а сироп — иметь вид желе.

Повидло

Для варки повидла плоды отбирают так же, как и для джема. Они могут быть более низкого качества, но в этом случае надо вырезать поврежденные места.

Подготовленные плоды складывают в кастрюлю, закрывают крышкой, кастрюлю ставят в воду и нагревают до кипения. Плоды размягчаются, после этого их протирают сквозь сито. В полученное пюре добавляют сахар и варят

до готовности. Варить повидло нужно все время помешивая, до тех пор, пока не образуется однородная полупрозрачная масса.

Готовое повидло, будучи положено на тарелку, не отделяет жидкости и не растекается.

Фруктовое или ягодное пюре	1 кг
Сахар	800 г

Цукаты и мармелады

Цукаты из апельсиновых корок

Здоровые, чистые, зрелые плоды и ягоды моют, откидывают на сито, варят в сиропе до готовности. Сироп берут 70-процентный (700 граммов сахара на 1 литр воды). Приготовленного сиропа хватит на 2 килограмма фруктов. По окончании варки их настаивают в сиропе не менее 8 часов, потом откидывают на сито (отделяют от сиропа) и подсушивают, разложив плоды на доске. Сушат в печи при температуре 40 градусов или на солнце. В этом случае доски с плодами накрывают марлей.

Высушенные цукаты укладывают в фанерный ящик емкостью 3—5 килограммов, предварительно выстланный пергаментной бумагой.

Апельсиновые корки нарезают в виде квадратиков, складывают в стеклянную посуду и заливают холодной водой, которую сменяют не менее одного раза в день. Эта операция длится пять дней. Подготовленные таким образом корки перекладывают в эмалированную кастрюлю, заливают водой и варят до мягкости, затем откидывают на сито. После этого корки опять помещают в кастрюлю и заливают сиропом (на 1 килограмм корок берут 1,5 килограмма сахара и 1 литр воды). Варят до загустения сиропа, после чего выкладывают корки на блюдо, дают остыть и складывают в банку, пересыпая сахарной пудрой.

Цукаты из арбузов

Очищенные корки арбузов или мякоть кормового арбуза режут на кусочки, моют в холодной воде и откидывают на решето. После того как вода стечет, их опускают в кипящий арбузный мед, а если нет меда, то в 70-процентный сахарный сироп (700 граммов сахара на 1 литр воды). Приготовленного сахарного сиропа хватит на 2 килограмма очищенных арбузных корок. Уваривают до тех пор, пока корки не станут прозрачными. После остывания их просушивают при комнатной температуре. Готовые цукаты можно хранить в ящиках из фанеры, предварительно выстлав их пергаментной бумагой.

Глазированные плоды

Многие хозяйки изготовляют цукаты несколько иным способом. Варят варенье до готовности. Плоды отделяют от сиропа (откидывают на сито), затем помещают их в перенасыщенный сахарный сироп и продолжают варку, пока на поверхности сиропа не начнут образовываться кристаллы сахара. Плоды вынимают и просушивают в печи. Они должны быть прозрачными, покрытыми тонкой сахарной пленкой. Таким же образом можно изготовить глазированные сливы, тыкву и т. д.

Глазированные плоды так же, как и цукаты хранят в фанерных или картонных ящиках, выстланных пергаментной бумагой.

Киевское сухое варенье

Подготовленные плоды варят в 65-процентном сахарном сиропе (на 1 литр воды 650 граммов сахара). Настаивают в нем 8 часов. Отделяют плоды от сиропа и пересыпают их сахарным песком, хорошо перемешивают, отсеивают избыток сахара и просушивают при 40 градусах над плитой в течение 10 часов.

Приготовленного сиропа хватит для варки двух килограммов яблок или груш; сахара-песка берут тоже два килограмма.

По такому же способу можно изготовить сухое варенье из любых фруктов, причем для слив готовят 70-процентный сахарный сироп.

Упаковывают сухое варенье в фанерные или картонные ящики, предварительно выстлав их пергаментной бумагой.

Смоква

Для приготовления смоквы берут 1 килограмм ягодного пюре и смешивают его с 1 килограммом сахара. Смесь выкладывают в таз и варят 4 часа при непрерывном помешивании, чтобы выпарить излишнюю воду. Затем берут пробу на готовность. После остывания взятая проба должна резаться ножом и не должна приставать к рукам.

Уваренную массу раскладывают тонким слоем на смазанную маслом бумагу, которую настилают на фанерные листы или противни. Сушку смоквы производят в печи при температуре около 50 градусов в течение 15—16 часов.

Высушенную смокву разрезают на фигурные кусочки, обваливают в сахаре и укладывают в картонные или фанерные ящики, перекладывая каждый слой пергаментной бумагой.

Пастила из арбузов

Пастилу готовят одновременно с получением арбузного меда. На две части отжатой мякоти берут одну часть арбузного меда, кладут в кастрюлю или медный таз и варят до густоты.

После уваривания прибавляют на 1 килограмм массы 4—5 капель фруктовой эссенции и белок четырех куриных яиц, быстро размешивают, добавляют 0,5 грамма лимонной кислоты и опять размешивают. Уваренную массу намазывают тонким слоем на доски, предварительно смазанные маслом, и сушат. Высушенную пастилу скатывают в рулон и режут на куски, которые посыпают сахарной пудрой. Если нет лимонной кислоты, можно обойтись и без нее.

Пастила (лавиша) из алычи

Плоды алычи разваривают, протирают через сито для удаления кожицы и косточки. Протертую массу намазывают тонким слоем на доски и сушат на солнце. Доски предварительно смазывают топленым маслом. После высыхания пастила снимается пластом. Ее скатывают в рулоны и хранят в сухом месте. Алычовая пастила богата витамином С. В готовом виде она представляет собой прозрачную массу.

Мармелад из клубники, земляники или малины

Ягоды, предназначенные для получения мармелада, прежде всего сортируют, потом очищают от плодоножек, осторожно моют и откидывают на сито, чтобы стекла вода.

Подготовленную ягоду выкладывают в посуду, пересыпают сахаром (примерно на 1 килограмм ягоды 1,5 килограмма сахара) и ставят в прохладное место на сутки, чтобы ягода пустила сок.

Затем вместе с соком перекладывают ее в медный таз или в эмалированную кастрюлю и нагревают на слабом огне, пока не распустится оставшийся сахар. Затем огонь усиливают и варят до готовности. В процессе варки массу все время перемешивают деревянной ложкой или лопаткой, чтобы она не пристала к посуде и не подгорела.

Готовый мармелад на тарелке должен держаться вместе и не выделять сок.

Мармеладу дают немного остыть. Пока масса еще теплая, ее разливают в банки, закрывают салфетками или пергаментной бумагой и завязывают. Хранят в сухом прохладном помещении.

Мармелад из яблок или груш

Для приготовления мармелада яблоки нужно брать сочные, но не перезрелые. Их очищают, удаляют семенные камеры и разрезают на четыре дольки. Нарезанные яблоки помещают в кастрюлю, доливают немного воды (на 1/4 толщины слоя яблок), плотно закрывают крышкой и ставят на огонь. Когда яблоки размякнут, их протирают

сквозь сито, взвешивают, кладут сахар из расчета на 1 килограмм яблочной массы четыре стакана сахара и продолжают варить, все время помешивая, чтобы не подгорело.

Мармелад считается готовым, когда масса не расплывается на тарелке и не выделяет сока. Его разливают в банки, закрывают салфеткой, целлофаном или пергаментной бумагой и завязывают.

Мармелад из абрикосов

Спелые, но не перезрелые абрикосы сортируют, моют, очищают от кожицы и удаляют косточки. Подготовленные плоды укладывают в таз или эмалированную посуду, засыпают сахаром (на 1 килограмм абрикосов 300 граммов сахара) и нагревают на слабом огне до тех пор, пока масса не пустит сок и не растворится сахар. Затем усиливают огонь, а массу все время помешивают, чтобы не подгорела. Так варят до готовности.

Готовый мармелад снимают с огня, немного охлаждают и теплым разливают в банки, которые закрывают салфеткой, целлофаном или пергаментной бумагой и завязывают.

Мармелад из слив

Спелые сливы моют, освобождают от кожицы и косточек, кладут вместе с сахаром в таз (на 1 килограмм слив 250 граммов сахара) и варят на слабом огне, пока сливы не дадут сок и не растворится сахар. Затем усиливают огонь и варят, все время помешивая, до готовности. Перед концом варки кладут ванилин по вкусу или 100 граммов малинового или клубничного сока. Когда масса достаточно загустеет (не расползается на тарелке и не выделяет сок), ее снимают с огня, теплой разливают в банки, закрывают салфеткой или пергаментной бумагой и завязывают.

Желе

Желе — это отжатый и профильтрованный плодовый или ягодный сок, сваренный с сахаром в соотношении: один стакан соку на два стакана сахара. Лучшим сырьем

для желе считают богатые пектиновыми веществами ягоды и фрукты — крыжовник, клубнику, землянику, малину, смородину, барбарис, рябину, клюкву, яблоки, сливу, вишню, айву, а также дыню. При добавлении к пектиновым веществам сахара и кислоты образуется студень. Если кислоты в соке нет или недостаточно, то добавляют лимонную, яблочную кислоту или кислый фруктово-ягодный сок.

Сок можно получить двумя способами: полностью разварить, затем отжать (крыжовник, клубнику, землянику, красную смородину, яблоки, сливы, дыню, вишню, айву и др.) или отжать сок из свежих ягод (малины, черной смородины, земляники, клубники и др.). Полученный сок фильтруют через три слоя марли или полотняную ткань.

Выжимки, добавив к ним немного сахара, можно использовать как начинку для пирожков.

Желе варят в кастрюле или тазике. Сварить хорошее желе нелегко: недоварка — желе будет жидкое и не слоистое, переварка — будет слишком плотным. В процессе варки надо пробовать желе на готовность: взять две-три капли горячего желе, и если они, спадая с ложечки, застывают и задерживаются на ней, значит, желе готово. Пробуя таким образом, надо тазик снимать с огня. Другой способ более точный. Лучинкой измеряют толщину слоя сока и делают зарубку. Всыпают норму сахара, размешивают и варят на малом огне, снимая накипь, пока сироп не уварится до заметки на лучинке. Тогда желе снимают с огня, процеживают через марлю в нагретую банку и закатывают. Хранят желе в прохладном месте — в холодильнике, погребе, а зимой — в холодном помещении, не допуская, однако, замерзания.

При варке желе белого цвета (яблочное, из сока крыжовника и др.) берут норму процеженного сока в тазик, измеряют толщину слоя, всыпают сахар, хорошо размешивают. Когда сахар растворится, измеряют лучинкой толщину слоя, варят на легком огне до тех пор, пока желе не уварится до середины между метками. Для запаха кладут нарезанные лимонные корочки. После варки корочки вынимают.

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

Организовать правильное хранение продуктов переработки плодов и овощей — немаловажная задача. Что значит сохранить продукт? Это значит устранить причины, которые вызывают его порчу. Следует иметь в виду, что продукты влажные нельзя хранить в соседстве с продуктами сухими, остропахнущие — с продуктами, легко воспринимающими запахи, и т. д.

Большое значение имеет температурный режим. Для хранения большинства продуктов наиболее благоприятной температурой является около 0 градусов. Соблюдать такой режим в домашних условиях легко поздней осенью, зимой и ранней весной, но и то лишь в тех местах, где температура наружного воздуха в это время бывает ниже нуля. В других условиях требуется устройство ледников или подвалов, погребов с охлаждением за счет заготавливаемого снега и льда.

Температура около 0 градусов вполне благоприятна для хранения солений, температура выше 12 градусов нежелательна.

Такой же режим нужен и для хранения стерилизованных напитков, фруктовых вод, сиропов, наливок и вина, закупоренных в бутылках.

Стерилизованные консервы всех видов можно хранить и в кладовой, на полках. Эта продукция более устойчива к положительным температурам. Вполне допустимо хранение консервов при 5—12 градусах.

Важно также соблюдать и относительную влажность воздуха, наблюдать, чтобы в хранилищах не было сырости, плесени, гнили. Плодово-овощная продукция (открытая) притягивает посторонний запах, не свойственный данному продукту. Поэтому хранилище надо регулярно проветривать и не реже трех раз в месяц мыть в горячей воде кружки и груз, удаляя с них плесень.



СОДЕРЖАНИЕ

СУШЕНЫЕ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ, МОЧЕНЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ ФРУКТЫ, ВАРЕНЬЯ, КОМПОТЫ И НАПИТКИ

ИБ 441

Иван Назарович Ращенко

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ, ВАРЕНЬЯ И МАРИНАДЫ

Ответственный за выпуск Л. С. Колоколова
Редактор Н. П. Гусева
Оформление художника Ю. М. Сапожникова.
Художественный редактор Б. Жапаров
Технический редактор Ф. К. Шабанова
Корректор В. П. Зудерман

Сдано в набор 1/XII 1976 г. Подписано к печати 3/III 1977 г.
Формат 84×108¹/₃₂. Печ. л. 11,6. Уч.-изд. л. 11,0.
Бумага типогр. № 2. Тираж 100 000 экз.
Цена 98 коп. Изд № 161. УГ09740.
Издательство «Кайнар», г. Алма-Ата, 480009, ул. Советская, 50.

Заказ № 2080. Полиграфкомбинат производственного объединения полиграфических предприятий «Кітап» Государственного комитета Совета Министров КазССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли, г. Алма-Ата, ул. Пастера, 39.

Для вас, читатели!

Издательство «Кайнар» в 1977 г. выпустит книги:

М. П. Левина, А. Н. Кацейко. **Алма-Атинский апорт.** На русск. яз.

Апорт создал славу плодоводству Казахстана. В книге найдете историю рождения сорта. Любители — садоводы познакомятся в ней со спецификой агротехники, почерпнут для себя немало ценных советов и сведений.

Книга издается в улучшенном оформлении.

Е. Г. Раузин, Г. Г. Белобородова, Н. Ф. Абраменко и др. **Горное садоводство.** На русск. яз.

В этой книге садоводы-любители найдут в ней ответы на вопросы: как размещать породы деревьев и кустарников в саду, какие использовать минеральные удобрения и другие рекомендации.

Л. В. Колонтаевская, Л. В. Люткова, А. Н. Артемова и др. **Сады Западного Казахстана.** На русск. яз.

Дается агротехника возделывания плодовых и ягодных культур, характеристика сортов. Садоводы-любители узнают из книги особенности культур, найдут советы и о том как хранить плоды и ягоды.

98 к.